CUPRINS

DISCIPLINA I: GASTROTEHNIE

11. Tehnologia preparatelor lichide
11.1. Supe
11.2. Ciorbele şi borşurile
12. Tehnologia preparelor culinare servite ca prim fel
13. Tehnologia preparatelor de bază din componenţa meniurilor
13.1. Tehnologia preparatelor de bază din legume
13.2. Tehnologia preparatelor de bază din legume şi carne de vită, porc, ovine
13.3. Tehnologia preparatelor din carne tocată
13.4. Tehnologia preparatelor din carne de pasăre
13.5. Tehnologia preparatelor din subproduse comestibile de abator
13.6. Tehnologia preparatelor din carne de vânat
13.7. Tehnologia preparatelor speciale din peşte
13.8. Tehnologia preparatelor din crustacee, moluşte, batracieni
14. Tehnologia de preparare a fripturilor
14.1. Fripturi la frigare
14.2. Fripturi la grătar
14.3. Fripturi la tavă
14.4. Fripturi la tigaie
15. Dulciuri de bucătărie
15.1. Dulciuri de bucătărie pe bază de făinoase
15.2. Dulciuri de bucătărie pe bază de ou şi lapte
15.3. Dulciuri de bucătărie pe bază de compoziţii
15.4. Dulciuri de bucătărie pe bază de fructe
16. Estetica preparatelor culinare

DISCIPLINA 2: INIŢIERE ÎN CĂUTAREA UNUI LOC DE MUNCĂ

1. Caracteristicile economiei de piaţă
2. Autoevaluarea experienţei profesionale
3. Găsirea unei slujbe
3.1. Scrisoarea de intenţie
3.2. Curriculum vitae
3.3. Interviul

DISCIPLINA 3: INIŢIERE ŞI ORGANIZAREA ÎN ACTIVITATEA DE LIBER ÎNTREPRINZĂTOR

1. Iniţierea unei noi afaceri
1.1. Considerente generale privind iniţierea unei afaceri
1.2. Fazele avizării şi constituirii unei afaceri proprii
2. Studiul de marketing
2.1. Funcţiile marketingului
2.2. Cum stabiliţi un plan de marketing
3. Planul de afaceri
3.1. Plan de afaceri, necesitate şi mod de realizare
3.2. Principalele capitole ale unui plan de afaceri
4. Indicatorii economico-financiari
5. Programul de lucru pe obiective, termene şi zile
5.1. Programarea timpului de muncă
5.2. Principii de ergonomie

6. **Resursele umane**
6.1. Funcţiile şi meseriile din restaurante
6.2. Principalele atribuţii ale bucătarului
6.3. Organizarea muncii personalului de producţie din restaurante

DISCIPLINA 4: NOŢIUNI DE ORGANIZARE ŞI LEGISLAŢIA MUNCII

1. **Organizarea şi funcţionarea unităţilor de alimentaţie publică**
1.1. Societăţile comerciale
1.2. Definirea şi clasificarea structurilor de primire
1.3. Compartimente existente în structurile de primire
2. **Principii de organizare a activităţii şi a locului de muncă în alimentaţia publică**
2.1. Organizarea muncii în bucătăria restaurantelor
2.2. Obiective generale ale managementului producţiei
3. **Protecţia consumatorilor**
3.1. Drepturile consumatorilor
3.2. Responsabilităţile prestatorilor de servicii
4. **Legislaţia muncii**
4.1. Sistemul legislativ al sănătăţii şi securităţii în muncă
4.2. Legislaţia care reglementează raporturile de muncă
4.3. Legislaţia privind protecţia socială

DISCIPLINA 5: NOŢIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ

1. **Noţiuni generale de igienă**
1.1. Cadrul legislativ privind igiena alimentaţiei
1.2. Siguranţa alimentelor
2. **Microbiologia specifică a produselor alimentare**
3. **Inocuitatea (salubritatea) alimentelor**
3.1. Tipuri de insalubrizări
3.2. Îmbolnăviri produse de consumul de alimente insalubre
4. **Igiena individuală a lucrătorilor din alimentaţia publică**
5. **Igiena locului de muncă, igiena circuitului produselor alimentare**
5.1. Reguli fundamentare de igienă la depozitarea şi păstrarea alimentelor
5.2. Norme specifice de igienă pentru spaţiile în care se prelucrează produsele alimentare
5.3. Curăţenia, spălarea şi dezinfecţia în unităţile cu profil alimentar

DISCIPLINA 6: CALCUL ECONOMIC ŞI EVIDENŢA OPERATIVĂ ÎN UNITĂŢI DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

1. **Numere întregi şi zecimale**
1.1. Numere zecimale ca fracţii
1.2. Transformarea numerelor zecimale în fracţii
1.3. Transformarea fracţiilor în numere zecimale
1.4. Rotunjiri
1.5. Aritmetica numerelor zecimale
2. **Sistem metric. Relaţia volum, densitate, masă**
2.1. Masa corpurilor
2.2. Volumul corpurilor

BIBLIOGRAFIE

1. Pârjol, G. (coord.) – ***Tehnologie culinară***, Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 2003
2. Dincă, C. (coord.) – ***Manual pentru calificarea Bucătar***, Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 2005
3. Vizireanu, C., Istrati, D., ***Elemente de gastronomie şi gastrotehnie,*** 2006, Editura Fundației Universitare „ Dunărea de Jos" – Galați
4. Vizireanu, C., ***Gastronomie*** **-** Curs pentru Centrul de Formare şi Transfer Tehnologic – studii post-universitare, 2002, Universitatea "Dunărea de Jos" din Galați

www.legislatiamuncii.manager.ro

www.scribd.com

1. ORGANIZAREA ŞI DOTAREA SECTORULUI DE PRODUCŢIE AL UNEI UNITĂŢI DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

1.1. Organizarea spaţiilor în unităţile de alimentaţie publică

Unităţile de alimentaţie publică sunt formate din 4 categorii de încăperi:
1) spaţii pentru servirea consumatorilor
2) spaţii de producţie
3) Încăperi anexe pentru păstrare şi administrare
4) Încăperi auxiliare

1. Spaţiile pentru servire:
- Saloanele de servire : salon-restaurant de diferite tipuri (clasic, cu specific, specializat, braserie etc), si salon pentru micul dejun;
- Barul – cuprinde spaţii de depozitare şi spaţii de producţie pentru gestionarea băuturilor servite în restaurant;
- Garderoba – deserveşte atât restaurantul, cât şi barul; este destinată pentru păstrarea hainelor şi a altor obiecte personale ale clienţilor.

2. Spaţiile de producţie:

a) **Spaţii pentru prelucrare primară** (pentru pregătirea materiilor prime în scopul preparării culinare propriu-zise). În aceste spaţii se realizează operaţii de sortare, curăţare, spălare, tranşare etc.

Tipuri de spaţii pentru prelucrare primara:

Camera pentru tranşarea cărnii (carmangeria) - are legătură directă cu camera frigorifică pentru carne şi un acces uşor spre bucătărie. Ea este dotată cu următorul utilaj: cuier pentru agăţat carnea, maşina de tocat carne, masă pentru lucru, butuc pentru tranşat carnea, fierăstrău pentru oase, spălător cu baterie amestecătoare de apa calda şi rece, cântar decimal şi cântar de masa.

În unităţile mari, cu un volum mare de producţie, se mai prevăd şi următoarele utilaje: un malaxor pentru carne, un cuter ,i o maşină pentru şpriţat cârnati.

Camera pentru pregătirea peştelui are, de asemenea, legătură cu depozitul frigorific pentru peşte şi un acces uşor spre bucătărie. Ea este echipată cu: masă pentru lucru, spălător cu două bazine şi baterie amestecătoare de apă caldă şi rece, dulap frigorific cu sertare pentru păstrarea peştelui proaspăt, bazin pentru peşte viu, pubele pentru deşeuri.

Obs.: Dacă nu pot fi prevăzute spaţii separate pentru prelucrarea cărnii şi a peştelui, acestea se pot prelucra în acelaşi spaţiu, însă nu simultan. Între prelucrarea cărnii şi cea a peştelui se va realiza, în acest caz, o igienizare corespunzătoare a spaţiului.

Camera pentru curăţat legume – are legătură directă cu depozitul de legume şi un acces uşor către bucătărie. Ea este prevăzută cu: maşină pentru curăţat cartofi, mese pentru lucru, spălător cu două bazine şi baterie amestecătoare de apă caldă şi rece, recipiente pentru transportul legumelor, pubele pentru deşeuri.

Camera pentru pregătirea ouălor – in care se realizează spălarea şi

dezinfectarea (cu soluție diluată de cloramină sau bromocet) a ouălor.

Dacă nu pot fi prevăzute spații de prelucrare primară, se vor folosi în procesul tehnologic numai materii prime gata prelucrate (curățate, porționate).

b) **Bucătăria caldă** este prevăzută cu utilaj şi mobilier specifice operațiilor de prelucrare la cad, din care se menționează: maşina de gătit, grătar, marmita, friteuză, cuptor, tigae basculantă, rotisor, robot universal, etajere, dulap pentru materiale, dulap cald pentru veselă, masă caldă pentru ghişeul bucătăriei, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă şi rece, cântare de masă, mese pentru lucru, lavoar pentru spălat pe mâini.

Obligatoriu, deasupra utilajelor termice se amplasează hote de absorbție, la o înălțime minimă de 2 m de pardoseală. Marginile hotei trebuie să depăşească cu 20 cm marginile utilajelor termice.

Orientarea recomandată a bucătăriei este spre N (iar a salonului – spre E-V).

c) **Bucătăria rece** – destinată prelucrării la rece a alimentelor, este amplasată de obicei lângă bucătăria caldă, si este echipată cu: mese pentru lucru, robot universal, feliator de mezeluri şi pâine, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă şi rece, cântare de masă.

Dacă spatiul nu permite organizarea separată a celor două bucătării, acestea pot fi amplasate în aceeaşi încăpere, însă preparatele reci se vor prelucra departe de aparatura de tratare termică.

d) **Secția de patiserie- cofetărie -** se găseşte lângă bucătăria caldă şi rece, având următorul mobilier : cuptor de patiserie, duman, robot universal, mese pentru lucru, dulap frigorific, maşină de fabricat îngheţată, rafturi sau rastele cu role pentru tăvi, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă şi rece.

Situarea spațiilor de producție:

- la acelaşi nivel şi aproape de sala de restaurant / sufragerie, sala de mese:
- transmitere rapidă a comenzilor care condiționează ritmul de fabricare, asigură servirea mâncărurilor calde la temperatura dorită,
- aproape de toate serviciile (economat, bucătăria rece, laboratorul de patiserie, sala de pregătire a legumelor, a cărnii): relații şi aprovizionări rapide între servicii şi părți.

Securitate şi confort:

- sol: pardosit (antiderapant), întreţinere uşoară (în pantă);
- pereți: pardosiți (până la înălțimea unui om), zugrăveală hidrofugă, racordarea pereților cu solul în unghiuri rotunjite;
- tavan: zugrăveală hidrofugă;
- suprafață: spațioasă, proprie scopurilor reale de lucru. Arii de circulație suficiente pentru facilitarea deplasărilor;
- lumină: bine difuzată, mai ales deasupra locurilor de muncă;
- acustică: limitare a nivelului sonor. Precauții: informarea personalului în legătură cu mijloacele de luptă contra incendiilor şi normele de protecția muncii;
- post farmaceutic: numai prim ajutor.

Reguli importante de amplasare dintr-o bucătărie

Înălțimea tavanului (la construcție veche: 2,5 m)	3,50m
Înălțimea meselor destinate muncii în picioare	0,85 m
Înălțimea meselor destinate muncii jos, pe scaun	0,65m
Înălțimea minimă a faianței	1,80 m
Distanța dintre masă şi cuptor	1,25 m
Distanta între două cuptoare	1,50 m
Lărgime de trecere pentru cărucior,	

adăugată la lățimea căruciorului, de fiecare parte 0,25m
Suprafața necesară pe angajat (plan de lucru) 1,20 m

Dispoziții raționale ale posturilor de bucătărie:
- liniar de serviciu (linie din față);
- linie de tratare termică;
- plan de lucru central pentru finisare;
- plan pentru pregătirea preparatelor reci având în apropiere frigidere.

e) **Oficiul pentru ospătari** - reprezintă legătura dintre bucătărie şi salonul de consum. Acesta este prevăzut cu uşi rabatabile, placate în partea de jos din tablă.

Cuprinde, de obicei, următoarele secții:

Spălătorul de veselă – dotat cu: maşină de spălat vase, mese pentru lucru, spălător cu două bazine cu apă caldă şi rece, etajere pentru depozitat veselă.

Secția de preparate reci (bufet rece) : are, de regulă, următoarele utilaje şi mobilier: vitrină frigorifică pentru prezentarea preparatelor, masă pentru lucru, dulap pentru produse de panificație, cântar de masă, spălător cu baterie amestecătoare de apă caldă şi rece, dulap frigorific pentru rezerve.

Ghişeul bucătăriei calde, echipat de regulă cu o masă caldă şi un dulap

Secția pentru livrarea cafelei, a prăjiturilor şi a răcoritoarelor : este dotată cu vitrină frigorifică pentru expunerea prăjiturilor, masă pentru lucru, aparat expresso pentru cafea, maşină pentru măcinat cafea, cântar de masă, conservator pentru îngheţată, container frigorific pentru păstrarea băuturilor îmbuteliate.

Secția de băuturi se prevede, de obicei, cu: tejghea frigorifică pentru băuturi, dulap cu alveole pentru păstrarea băuturilor îmbuteliate, raft pentru expunere, dozatoare pentru băuturi alcoolice, cameră frigorifică sau dulap pentru păstrarea la rece a băuturilor.

3. **Spațiile anexe**

a) Spațiul pentru primirea şi recepționarea mărfii – este un spațiu în care se efectuează recepția cantitativă şi calitativă a mărfurilor. Amplasarea acestui spațiu trebuie să asigure legătura cu rampa de acces a mijloacelor de transport.

b) **Spațiile pentru depozitarea materiilor prime** – sunt organizate astfel:
- Spațiul pentru depozitarea băuturilor - trebie să fie uscat, aerisit şi ferit de soare
- Spațiul pentru depozitarea conservelor - trebuie să fie uscat, aerisit şi ferit de îngheț.
- Spațiul pentru depozitarea legumelor şi fructelor – trebuie sa fie bine aerisit, răcoros (tip pivniță, să asigure păstrarea la temperaturi de 10 – 20 grade C.)
- Spațiile frigorifice – pentru păstrarea materiilor prime perisabile, dotate cu echipament frigorific pentru refrigerare şi congelare.
- Depozitul pentru ambalaje

c) **Spațiile pentru păstrarea obiectelor de inventar** – trebuie să fie uscate şi bine aerisite.

d) **Spații pentru păstrarea obiectelor de inventar pentru servire** - sunt destinate obiectelor de inventar întrebuințate la servirea consumatorilor. Acest spațiu este prevăzut cu un spălător cu 2 cuve şi rafturi. Amplasarea acestui spațiu trebuie să asigure legătura cu salonul restaurantului astfel încât fluxul tehnologic al distribuției preparatelor culinare să nu se suprapună cu deplasarea obiectelor de inventar.

e) **Spațiul pentru spălarea obiectelor de inventar care se folosesc în producție** – este destinat spălării vaselor din bucătărie. Amplasarea lui trebuie să

asigure legătura directă cu bucătăria caldă. Este prevăzut cu un spălător cu două cuve, mese din inox şi rafturi pentru păstrarea acestor obiecte de inventar.

4. **Încăperi auxiliare**

a) ***Camere pentru resturi menajere*** – amplasate în afara spaţiilor de producţie. Sunt dotate cu pubele pentru deşeuri, sunt prevăzute cu o instalaţie de apă curentă şi trebuie să fie bine aerisite.

b) Vestiare, cabine de duş pentru personal

c) Grupuri sanitare pentru personal

d) Grupuri sanitare pentru clienţi

Amplasarea spaţiilor într-o unitate de alimentaţie publică se face astfel încât să se asigure un circuit al mărfurilor şi deşeurilor în linie directă, fără încrucişări (principiul mers înainte). Timpul petrecut de lucrători în manipularea materialelor se reduce astfel, ceea ce se poate traduce în reducerea costurilor. În plus, se reduce riscul de contaminare a alimentelor, prin evitarea încrucişării circuitelor salubre cu cele insalubre.

1.2. Utilaje, echipamente şi mobilier specifice secţiilor de prelucrare şi păstrare a alimentelor; norme specifice de protecţia muncii la exploatare

Prelucrarea materiilor prime în vederea obţinerii şi păstrării preparatelor culinare presupune existenţa unor dotări constând în utilaje şi echipamente specifice.

Amplasarea utilajelor în spatiile de producţie se face în funcţie de circulaţia materiilor prime, adică de ordinea firească în care se succed operaţiile din procesul tehnologic.

În funcţie de rolul pe care îl au în fluxul tehnologic de preparare a produselor culinare, utilajele se clasifică în: utilaje pentru prelucrarea materiilor prime, utilaje termice (de pregătire la cald), echipamente frigorifice.

În continuare sunt prezentate câteva din cele mai utilizate utilaje specifice bucătăriilor şi laboratoarelor de patiserie-cofetărie.

UTILAJE PENTRU PRELUCRAREA PRIMARA

Masina de curatat cartofi si radacinoase

- este utilizata pentru spalarea si curatarea cartofilor si radacinoaselor, in vederea prelucrarii termice.

Masina de tocat carne

- se foloseste pentru maruntirea carnii, si poate avea o capacitate de 150 gk/h pana la 300 kg/h.
- masina este dotata cu 2-4 site. Ochiurile sitelor au dimensiuni diferite in vederea obtinerii a diverse grade de finete a tocaturii.

Masina menajera universala (robotul).

In functie de operatiile pe care le executa, se clasifica astfel:

- *robot de bucatarie*, in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrat materii prime folosite in bucatarie (taiere, tocare, feliere, macinare, stors fructe etc). Dispozitive de lucru specifice: masina de tocat carne, dispozitivul de stors fructe, dispozitivul de taiat legume.

- *robot de cofetarie*, in cazul in care este echipat cu dispozitive care efectueaza numai operatii necesare laboratoarelor de cofetarie (batut, cremat, amestecat, malaxat)
- in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare ambelor laboratoare

  Robotul se foloseste in bucatarie, laboratoare de preparate reci, laboratoare de prelucrare a unor materii prime, in vederea introducerii lor in fabricatie.

Cuterul

- este utilizat pentru tocarea foarte fina a carnii si a altor materii prime, cu ajutorul unui sistem de cutite antrenate intr-o cuva.

Feliatoare de mezeluri, paine, legume

Malaxoare pentru malaxarea compozitiilor

Mixere

Storcator de fructe

Fierastraul pentru oase

UTILAJE TERMICE (DE PREPARARE LA CALD)

Utilajele termice pot fi:

- de sine statatoare
- incorporate in ansambluri de pregatire

Masina de gatit

- poate fi incalzita cu gaz, combustibil lichid (pacura), energie electrica
- este construita dintr-un plan superior compus dintr-un numar de plite din fonta, incalzite la partea inferioara; in partea inferioara se gasesc unul sau doua cuptoare.
- toate masinile de gatit emana gaze nocive, rezultate din arderea combustibilului. Totodata, in timpul procesului de prelucrare termica se degaja vapori de apa cu grasimi.
- In vederea prevenirii imbolnavirilor profesionale, cat si a degradarilor bucatariilor sau laboratoarelor, este obligatorie in orice bucatarie prezenta hotei; aceasta se monteaza deasupra masinii de gatit la minim 2 m fata de pardoseala iar dimensiunile hotei trebuie sa depaseasca cu minim 20-30 cm dimensiunile masinii de gatit.

Friteuza

- se foloseste pentru prajirea in baie de ulei a unor alimente cu timp de prelucrare scurt (legume, pui, peste, carnati), fiind utilizata pentru obtinerea preparatelor "la minut"; poate fi incalzita cu gaz sau electric.

Tigaia basculanta

- este folosita in bucatariile mari pentru prepararea mancarurilor sotate, prajirea unor produse (chiftele, carnati), pregatirea unor mancaruri cu sos; pot functiona cu gaz metan sau current electric. Capacitatea variaza intre 40 si 90 l.

Marmita (autoclava)

- este folosita la pregatirea prin fierbere sub presiune a preparatelor lichide; capacitatea variaza intre 75 si 600 l. Incalzirea se face cu gaz, curent electric, abur, lemne, combustibil lichid

Cuptorul

- este utilizat in bucatarie si in cofetarii – patiserii pentru coacere; sunt incalzite cu gaz metan sau current electric.

- in functie de tipul constructiv, se disting cuptoare pentru gastronomie, pentru patisserie, pentru pizza.

Gratarul

- este folosit pentru prelucrarea alimentelor prin frigere. Acesta poate fi incalzit cu carbine, gaz metan sau curent electric.
- Din cauza temperaturii ridicate a gratarului, manipularea produselor se face numai cu furculita sau cu un cleste special.

Rotisorul

- este utilizat pentru frigerea pe frigare a carnii de pasare, vita, porc

Bain marie

- reprezinta un echipament sub forma de bai de apa incalzite cu abur, gaz sau electric, care functioneaza in sistem deschis si sunt utilizate la prepararea sau mentinerea la cald a unor preparate (termoreglare a sistemului la 60-70 ^{0}C).

Salamandra

- este un utilaj care se foloseste pentru gratinat, prajit paine si fript cotlete.

Cuptorul cu microunde

Toaster (prajitor de paine)

Cafetiera

UTILAJE SI SPATII FRIGORIFICE

Obtinerea temperaturilor optime de conservare se poate realiza fie cu ajutorul ghetii naturale sau artificiale, fie cu ajutorul agregatelor frigorifice.

Agregatele frigorifice sunt utilaje cu ajutorul carora se obtin in mod artificial temperaturi scazute, aceste agregate se bazeaza pe principiul vaporizarii anumitor substante chimice numite agenti frigorigeni : amoniacul, clorura de metil, freonii etc.

Echipamentul frigorific

- este folosit pentru pastrarea si expunerea preparatelor de bucatarie si cofetarie. Este in general construit din schelet de lemn izolat cu polistiren expandat. La exterior si interior este protejat cu imbracaminte din tabla. Tabla exterioara poate fi vopsita sau imbracata cu placi din material plastic . Tabla interioara este, de obicei, zincata, pentru a nu permite umiditatii sa ajunga la scheletul de lemn sau la stratul de izolatie.

- ***vitrina frigorifica*** este destinata prezentarii si conservarii in conditii optime a preparatelor pentru consum
- ***dulapul frigorific*** este folosit pentru pastrarea diferitelor alimente perisabile. In functie de destinatia lor, sunt dulapuri pentru cofetarie si pentru materii prime si preparate culinare.
- ***camerele frigorifice*** au volum mare de depozitare . Se pot folosi pentru depozitarea carcaselor de carne.
- ***blast chiller*** – este un utilaj folosit pentru răcirea rapidă a preparatelor culinare la temperatura de refrigerare sau congelare.

MOBILIERUL DIN SPATIILE DE PRODUCTIE.

Mese de lucru

- sunt realizate din 2 componente : tablia (partea superioara) – care permite executarea diferitelor operatii de prelucrare , preparare, portionare ; scheletul (partea inferioara).
- dimensiuni: inaltime 0,85 m pentru lucrul in picioare si 0,65 m pentru lucrul stand pe scaun; latime 0,7-0,75 m; lungime 1,5-3 m.

- pot fi simple – pentru montare pe mijloc, lucru de ambele parti; adosate – pentru montare la perete, lucru pe o parte.

Tipuri:

- *masa de lucru cu blat de inox :*
  - masa de lucru pe schelet – alcatuita din schelet metalic, blat de lucru, etajera
  - masa de lucru cu sertare – sub blat sunt montate sertare pentru pastrare de obiecte marunte
  - masa de lucru cu dulap – sub blat se gaseste un dulap pentru depozitare vase, ustensile.
- *masa de lucru cu blat de lemn* – folosita in patiserie pentru intindere aluaturi
- *masa de lucru cu blat de marmura* – folosita in sectorul de finisaj din cofetarie
- *masa cu cuva pentru dospit si blat de lemn* – pentru patiserie
- *masa calda* – utilizata la ghiseul bucatariei calde ; este folosita pentru pastrarea veselei calde, pastrarea unor produse la cald, expunerea pe blatul mesei a produselor pentru livrare ; in interiorul dulapului se asigura o temperatura de 50-60 grade C, incalzirea se face electric sau cu gaz.
- *masa rece* – masa de lucru cu dulap frigorific, izolat termic, cu tablie de marmura sau inox; este folosita in patiserie sau la ghiseul bucatariei reci.

Dulapuri si etajere – pentru depozitare obiecte de inventar sau materiale necesare pentru productie;

Spalatoare – cu 1,2 3 cuve si 1 sau 2 platforme, pentru sectiile de prelucrare primara, vesela, vase de bucatarie, pahare (cu teava de preaplin pentru clatire).

1.3. Vase şi ustensile pentru bucătărie

Vase

- oale, cratite;tigăi pentru prajit, pentru clătite;tavă pentru friptură;vas pentru fiert peşte, vas de sticlă termorezistentă, de ceramică termorezistentă;căni; capace pentru ouă (inox sau ceramică); gratenuri (porţelan, inox, alpaca argintată).

Ustensile

- blaturi de lemn sau material plastic; spatulă de lemn; paletă; polonic; lingură pentru sos; furculiţă pentru bucătărie; masat (pilă de ascuţit); satâr; sistră (şpaclu); bătător (mai); ţepuşe pentru frigare; cuţit econom; cuţit pentru legume; cuţit pentru mezeluri, cuţit pentru despicat carne; cuţit pentru porţionat carne; cuţit pentru scos fileuri la peşte; cuţit cu disc; cuţitul bucătarului; satâr; cuţit pentru pâine; cuţit pentru curăţat solzi; foarfece, fierăstrău; perforator mere; aparat pentru scos sâmburi; deschizător conserve; teluri de diferite mărimi; strecurătoare (moţ chinezesc); sită; spumieră; răzătoare; merdenea ; poş (cornet), mojar cu pistil etc. .

Forme

- formă pentru budinci, formă de tort, formă de chec , formă pentru pizza, formă de decupat legume

Instrumente de masură şi control

- cântare
- căni gradate
- termometre sondă

2. NOȚIUNI GENERALE DESPRE ALIMENTE

Alimentele sunt produse aflate în stare naturală sau prelucrate, care conțin substanțe nutritive (proteine, glucide, lipide, vitamine, săruri minerale, enzime, acizi organici), necesare organismului pentru desfăşurarea proceselor vitale.

2.1. Rolul mărfurilor alimentare

- satisfac nevoile nutritive ale organismului;
- asigură starea de sănătate a oamenilor şi rezistența organismului prin acțiunea protectoare pe care o manifestă anumite substanțe nutritive din compoziția chimică a produsului alimentar;
- vitaminele, sărurile minerale, enzimele şi proteinele conținute în alimente au rolul de a regla toate reacțiile care au loc în celule, organe, țesuturi şi de a apăra organismul de microbi, virusuri, participând şi la formarea anticorpilor şi la refacerea țesuturilor uzate;
- unele alimente pot fi folosite ca adjuvanți în tratamentul unor afecțiuni; de exemplu, legumele şi fructele bogate în vitamine şi săruri minerale sunt indicate în cazul avitaminozelor, hipovitaminozelor, stărilor de convalescență; produsele lactate acide sunt recomandate în cazul rahitismului, tetaniei etc.;
- consolidează rezistența organismului şi capacitatea lui de a se adapta la acțiunea factorilor de mediu.

Pentru a-şi îndeplini rolul de hrănire şi menținere a stării de sănătate a oamenilor, produsele alimentare trebuie să îndeplinească în mod obligatoriu *condiția de salubritate (inocuitate),* deci *să corespundă din punct de vedere igienico-sanitar.*

Inocuitatea produsului alimentar este însuşirea acestuia de a nu fi vătămător (periculos, nociv) pentru organism.

Produsele alimentare sunt considerate ingerabile, bune de consum, dacă prin caracteristicile lor de calitate nu au efect nociv asupra sănătății consumatorilor ci, dimpotrivă, au rol nutritiv şi pot fi consumate cu plăcere.

Pentru acoperirea nevoilor nutritive ale organismului este, de asemenea, necesară *asocierea mai multor tipuri de alimente în hrana zilnică,* alimente aparținând principalelor grupe de produse alimentare *(alimentație echilibrata).*

2.2. Clasificarea alimentelor

Produsele alimentare pot fi clasificate după mai multe de *criterii.* .

- *După origine:*
  - produse vegetale;
  - produse animale; .
  - produse minerale;
  - produse mixte.
- *După gradul de prelucrare tehnologică:*
  - materii prime;
  - semifabricate;
  - semipreparate;
  - produse finite.
- *După gradul de conservare:*
  - produse proaspete;
  - produse conservate.
- *In funcție de compoziția chimică şi de valoarea nutritivă (merceologic):*
  - cereale şi derivate;
  - legume, fructe şi derivate;

- zahăr şi produse zaharoase;
- produse gustative;
- grăsimi alimentare (vegetale, animale, mixte);
- lapte şi produse din lapte;
- ouă şi produse din ouă;
- carne şi produse din carne;
- peşte şi produse din peşte;
- concentrate alimentare.

2.3. Factorii de nutritie din alimente

Funcția nutritivă este cea mai importantă funcție a produsului alimentar. Ea este dată de substanțele din compoziția alimentului care asigură întărirea organismului. Aceste substanțe sunt: *glucidele, lipidele, proteinele, sărurile minerale, vitaminele, acizii organici, enzimele, apa.*

Glucidele

Glucidele dețin ponderea cea mai importantă în nutriție. 50-60% din valoarea energetică a rației alimentare trebuie să se obțină pe seama glucidelor. Sursele de glucide sunt aproape exclusiv produsele de origine vegetală.

Rolul glucidelor în organism:

. *rol energetic* - 1 gram de glucide oxidate produce 4, I Kcal;

. *rol plastic* - intră în structura celulelor şi țesuturilor organismului;

. *rol fiziologic* - măresc rezistența organismului fată de substanțele toxice; "fibrele alimentare" asigură o acțiune detoxifiantă la nivelul intestinului şi asigură o bună funcționare şi tonifiere a ficatului.

Glucidele importante în alimentație sunt:

. *Glucoza* - se găseşte în fructe, miere, flori.

. *Fructoza* - se găseşte, alături de glucoză, în fructe, miere, flori.

. *Zaharoza* - se găseşte în cantități mici în fructe, legume; .se extrage din sfecla de zahăr şi trestia de zahăr, fiind principala substanță de îndulcire din alimentație.

. *Maltoza* - se găseşte în orzul încolțit (malț), materie primă folosită la obținerea berii.

. *Lactoza* - se găseşte în lapte; fermentează sub acțiunea bacteriilor lactice, transformându-se în acid lactic în procesul de obținere a produselor lactate acide şi a brânzeturilor.

. *Amidonul* - se găseşte în cartofi, grâu, orez, porumb, secară, orz.

. *Celuloza* - este componentul principal al pereților celuiari; se găseşte în *fructe, legume, cereale şi este componenta "fibrelor alimentare".* In acest sens prezintă importanță, deoarece stimulează peristaltismul intestinal şi ajută la eliminarea substanțelor toxice din organism; de aceea se recomandă consumul zilnic de celuloză provenită din fructe şi legume proaspete.

. *Glicogenul*- este singurul glucid din regnul animal, cu rol de substanță de rezervă. Se găseşte depozitat în ficat şi muşchi.

Lipidele

Se găsesc în majoritatea alimentelor. Cele mai importante surse de lipide sunt: laptele integral; untul; ouăle; uleiurile; carnea (în special de porc);semințele etc.

Rolul lipidelor in organism

- *rol energetic* - reprezintă astfel principala sursă energetică a organismului: 1 gram de lipide asigură prin ardere în organism 9,3 Kcal;
- *rol plastic* - sunt constituenți structurali ai celulelor.

In structura lipidelor intră acizi graşi; dintre aceştia există unii pe care organismul nu-i poate sintetiza (acizi graşi esențiali). Se găsesc în special în lipidele vegetale.

Proteinele

Sunt cele mai importante componente structurale şi funcţionale ale materiei vii. Se găsesc în:

- alimentele de origine animală în proporţie de 65-70% (carnea, ouăle, laptele);
- alimentele de origine vegetală (fasolea, mazărea, salata, spanacul).

Rolul proteinelor in organism:

- *rol plastic* - participă la formarea, dezvoltarea şi reînnoirea permanentă a ţesuturilor din organism; sunt constituenţi fundamentali ai celulelor.
- *rol fiziologic*- apără organismul de bolile infecţioase, contribuind la formarea anticorpilor.
- *rol energetic* - în condiţiile în care organismul nu funcţionează normal sau în lipsa altor surse de energie (lipide, glucide): 1 gram de proteine asigură prin ardere în organism 4,1 Kcal.
- *rol catalitic* - iau parte la toate reacţiile din organism în calitate de biocatalizator.

In structura proteinelor intră *aminoacizii.* Dintre aceştia, 10 nu pot fi sintetizaţi de organismul uman, de aceea ei sunt consideraţi esenţiali şi prezenţa lor este obligatorie în hrana omului.

In funcţie de conţinutul în aminoacizi esenţiali proteinele se grupează în:

- *proteine de clasa 1:* conţin toţi aminoacizii esenţiali în proporţiile optime asimilării în organism (se găsesc în lapte, carne, ouă, peşte);
- *proteine de clasa a II-a:* conţin toţi aminoacizii esenţiali dar nu toţi sunt în proporţii optime; se găsesc în alimentele de origine vegetală leguminoase (soia, fasole etc.), cereale;
- *proteine de clasa a III-a:* nu conţin toţi aminoacizii esenţiali, iar cei conţinuţi nu sunt în proporţii optime (se găsesc în oase, tendoane, cartilagii).

Sărurile minerale

Sărurile minerale sunt absolut indispensabile vieţii. Ele nu pot fi sintetizate de organismul uman, de aceea trebuie procurate din alimente.

Rolul substanţelor minerale în organism

rol trofic:

Calciul: ~ participă la formarea şi întreţinerea scheletului; deficienţa de calciu determină tetania (crampe musculare, iritabilitate neuro-musculară), rahitismul la copii, osteoporoza la adulţi; se găseşte în cantităţi mari în lapte şi produse lactate, ouă, legume, cereale.

Fosforul: ~ participă, alături de calciu, la formarea şi întreţinerea scheletului; se găseşte mai ales în produsele de origine animală: carne, peşte, gălbenuş de ou, lapte.

Magneziul: ~ participă la formarea scheletului, măreşte rezistenţa la oboseală; se găseşte în frunzoase, leguminoase uscate, cereale.

Fierul: ~ face parte din hemoglobina prezentă în celulele roşii, fiind cel mai important transportor de oxigen din organism; deficitul de fier determină anemia.

Iodul: ~ este un element indispensabil glandei tiroide; se găseşte în peşte, moluşte, nuci verzi.

Fluorul: ~ intră în structura smalţului dinţilor; lipsa lui duce la apariţia cariilor dentare; se găseşte în peşte.

Vitaminele

Vitaminele sunt substanţe organice indispensabile proceselor vitale.

Rolul vitaminelor în organism:

. *rol catalitic* favorizează reacțiile bio-chimice de la nivelul celulei.

Organismul uman nu poate sintetiza vitaminele. El le primeşte din alimente.
Clasificarea vitaminelor după solubilitate:
- *vitamine liposolubile* (solubile în grăsimi): A, D, E, K, F.
- *vitamine hidrosolubile* (solubile în apă): complexul de vitamine B (B1, B2, B6, BI2), vitaminele C, P, PP etc.

Vitamina A: - are rol determinant în procesul vederii; măreşte rezistența organismului la infecții; insuficiența ei în organism se manifestă prin tulburări de vedere, pierderea apetitului, iar avitaminoza duce la orbire; se găseşte în uleiul de ficat de peşte marin, gălbenuşul de ou, ficat, lapte, produse din lapte.
Vitamina D: - are rol fiziologic în absorbția intestinală a calciului şi fosforului, în procesul de osificare; lipsa vitaminei afectează starea generală a organismului, duce la rahitism şi osteoporoză; se găseşte în peşte, icre, gălbenuş de ou, unt, lapte, smântână.
Complexul B: - are rol deosebit în metabolismul glucidelor, lipidelor, proteinelor., are rol important în funcționarea sistemului nervos; carența acestor vitamine duce la tulburări nervoase, depresii, dermatite căderea părului etc.; se găsesc în cereale, pâine neagră, carne, ficat, ouă, organe etc.
Vitamina C: - măreşte rezistența organismului la bolile infecțioase, reduce conținutul colesterolului în sânge, uşurează absorbția fierului; se găseşte în măceşe, coacăze, ardei, pătrunjel, citrice, mere, tomate.

Acizii organici

Majoritatea produselor alimentare conțin acizi. Se găsesc în special în produsele vegetale.

Exemple de acizi: acid malic (în fructe verzi); acid tartric (în struguri); acid citric (în citrice); acid oxalic (în legume); acid lactic (în carne, produse lactate acide).

Păstrarea produselor alimentare în condiții improprii poate duce la creşterea acidității peste valorile admise de standarde, ceea ce indică degradarea produselor alimentare. De aceea, "aciditatea" este o caracteristică de calitate care exprimă prospețimea produselor alimentare.

Enzimele

Enzimele sunt biocatalizatori organici produşi de celula vie; ele catalizează reacțiile de sinteză şi degradare din organismele plante lor, animalelor.

Clasificare după structură:

. enzime monocomponente - construite numai din proteine;
. enzime bicomponente - formate dintr-o substanță proteică şi o componentă neproteică.

Caracteristici:

- *specificitate* - acționează asupra unor substanțe sau a unui grup de substanțe. *Exemple:* lactaza hidrolizează lactoza; zaharaza hidrolizează zaharoza etc.
- *dependenta de temperatură;* . creşterea temperaturii intensifică procesul enzimatic; la O °C şi la temperaturi negative, activitatea lor stagnează, fără ca acestea să fie distruse; la temperaturi mari, de 60-80 C, aproape toate enzimele sunt distruse.

Apa

Reprezintă un component indispensabil al materiei vii.

Rolul apei în organism:

· *solubilizează şi transportă substanțele organice şi anorganice;*
. *creează mediul de reacție pentru componentele organice şi anorganice.*

Produsele alimentare conțin cantități variabile de apă. Conținutul de apă din acestea se exprimă procentual şi este prevăzut în documentele care prescriu calitatea produselor. Diferența până la 100% reprezintă procentul de substanță uscată (s.u.) - substanțele nutritive. Depăşirea conținutului de apă se face, deci, în detrimentul substanțelor nutritive, reducându-se astfel valoarea alimentară a produselor.

- Produsele vegetale cele mai bogate în apă sunt fructele şi legumele. *Exemple:* castraveți - 95%; pepeni - 89%; struguri 79% etc.
- Cerealele şi leguminoasele uscate au un conținut redus de apă: 14% şi, respectiv, 13%.
- Apa se găseşte în cantități mari şi în unele produse de origine animală. *Exemple:* peşte 80%; carne 75%; laptele conține 87% apă şi 13% S.u.

2.4. Valoarea nutritiva a alimentelor

Alimentul constituie baza existenței omului.

El este un complex de substanțe organice şi anorganice format nu numai din substanțe nutritive, necesare organismului uman, dar şi din substanțe indiferente, iar în unele cazuri antinutriționale.

Valoarea nutritivă reprezintă capacitatea alimentelor de a asigura organismului substanțele nutritive de care are nevoie.

Ea se exprimă prin valoare psiho-senzorială, biologică, energetică, gradul de asimilare, valoarea igienico-sanitară a principalelor grupe de produse alimentare.

- *valoarea psiho-senzorială* (valoare *organoleptică* şi valoare *estetica)* conferă apetență produselor alimentare şi determină decizia de alegere a lor dintre cele disponibile; este determinată de proprietățile organoleptice ale alimentelor (miros, gust, consistenta, culoare, aspect) care se determină cu ajutorul celor 5 simțuri ale omului; se poate spune că ea reprezintă expresia reacției senzoriale a omului față de proprietățile produsului, determinând reacția de acceptare sau respingere a acestuia;
- *valoarea biologică* - este dată de conținutul în componente esențiale, indispensabile metabolismului: aminoacizi esențiali, acizi graşi esențiali, vitamine, elemente minerale.
- *valoarea energetică* (calorică) - este dată de conținutul în substanțe cu rol energetic: lipide, glucide, proteine; se exprimă în kcal/100g produs.

2.5. Calculul valorii energetice

Substanțele nutritive din alimente furnizoare de energie sunt glucidele, lipidele şi proteinele. Astfel:

- 1 g de glucide furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal;
- 1 g de lipide furnizează prin ardere în organism 9,3 kcal;
- 1 g de proteine furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal.

Se defineşte valoarea energetică a unui aliment ca fiind cantitatea de energie pe care o furnizează organismului 100 g din acel aliment.

Unitatea de măsură pentru energie este caloria sau joulul între care există următoarea relație de transformare:

1000 cal = 1 kcal = 1 Cal = 4180 J =4,18 kJ

Valoarea energetică se calculează cu formula:

$$VE = G*4,1 + L*9,3 + P*4,1\ (kcal / 100\ g)$$

unde : G, L, P reprezintă procentele de glucide, lipide respectiv proteine din aliment.

3. FLUXUL TEHNOLOGIC CULINAR

3.1. Schema tehnologică generală de obținere a preparatelor culinare

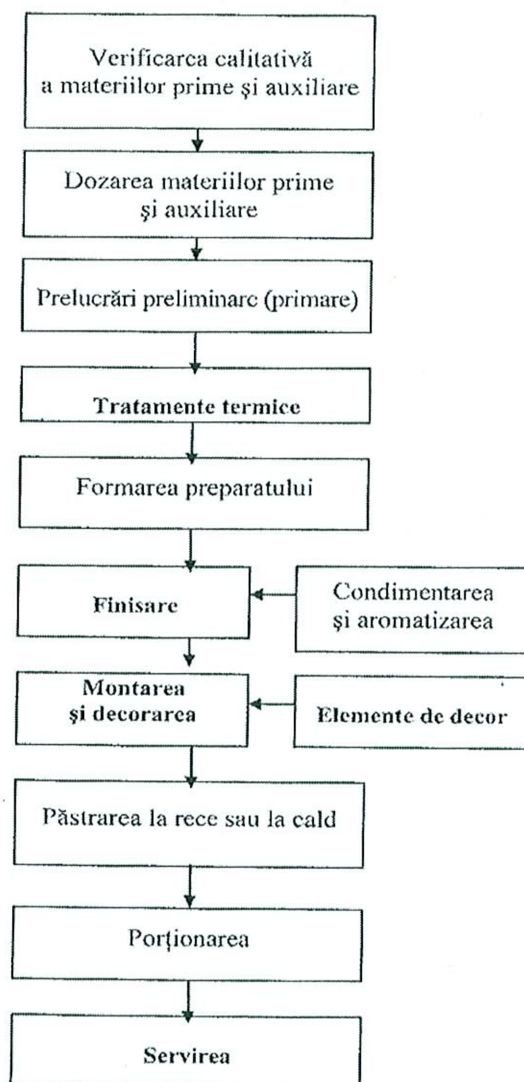
Tehnologia culinară transformă materiile prime în produse finite sau semifinite printr-o succesiune de operații mecanice, fizice, biochimice sau combinate. Ansamblul operațiilor prin care se realizează fabricarea unor preparate poartă denumirea de proces tehnologic.

Operațiile sau fazele procesului tehnologic sunt ordonate după o succesiune specifică schemei tehnologice care stă la baza realizării unui tip de preparat.

Procesele tehnologice adecvate anumitor tipuri de preparate culinare pot însuma operații comune, de obicei de natură fizică, denumite şi operații-tip:

Procesele de tehnologie culinară sunt fonnate dintr-un ansamblu de operații şi procese care nu întotdeauna sunt foarte precis delimitate, dar care, în succesiunea lor logică şi ordonată, permit obținerea unui anumit tip de preparat. Succesiunea normală a tuturor operațiilor pornind de la materia primă şi până la realizarea preparatului în strânsă legătură cu operația de recept.ie şi depozitare se numeşte flux tetmologic.

Schema tehnologică generală de obținere a preparatelor culinare



3.2. Descrierea operaţiilor tehnologice ale procesului de producţie culinară

Recepţia cantitativă - constă în verificarea prin cântărire, măsurare şi numărare, în conformitate cu documentele ce însoţesc materiile prime (aviz de însoţire a mărfii, factură etc.).

Recepţia calitativă - se efectuează în conformitate cu un standard profesional, specificaţie tehnică, standard de firmă sau descrierea mostrelor, prevăzut pentru fiecare sortiment de materie primă (certificat de calitate şi conformitate). In toate aceste documente se stipulează caracteristicile organoleptice, fizico-chimice, bacteriologice, precum şi normele privind transportul şi depozitarea fiecărei materii prime în parte.

Dozarea materiilor prime - se execută în conformitate cu reţetele de fabricaţie şi programul tehnologic al zilei (număr de sortimente şi număr de porţii din fiecare sortiment). Această operaţiune este deosebit de importantă, deoarece de exactitatea ei depinde realizarea consumului specific (număr de porţii şi gramaj pe fiecare porţie) şi calităţile gustative ale preparatului. Se execută prin cântărire sau măsurare volumetrică pentru fiecare materie primă în parte.

Prelucrările preliminare - au ca scop transformarea produsului în stare de semiprodus, care poate fi utilizat direct la prepararea culinară. Prelucrarea preliminară a produselor se face în încăperi speciale numite secţii de pregătire preliminară. Secţiile de pregătire preliminară a produselor sunt prevăzute cu mese de lucru, bazine de spălare, maşini de curăţat şi ustensilele necesare. In timpul pregătirii preliminare, produsele se spală, se sortează, se îndepărtează părţile necomestibile, apoi se curăţă, se spală din nou şi se divizează după necesităţi.

Tratamentele termice - Numeroase faze ale proceselor tehnologice în tehnologia culinară se realizează prin aducerea şi menţinerea produselor la o temperatură determinată.

Majoritatea produselor, nefiind comestibile în starea iniţială, se prelucrează la cald, pentru a se obţine produse uşor asimilabile, apetisante şi pentru a neutraliza eventualii agenţi de degradare. .

Prelucrarea termică presupune realizarea unor operaţii specifice în utilaje care să permită transferul de căldură, fie prin radiaţii, fie prin contact direct.

Transportul de căldură este un proces complex în care fenomenele de radiaţie, conducţie şi convecţie nu apar singure, ci în ansamblu, concomitent sau consecutiv.

Proprietăţile produselor alimentare influenţează în mare măsură capacitatea şi eficienţa utilajelor folosite pentru încălzire.

Sursele de căldură folosite pentru alimentarea instalaţiilor tehnologice sunt de obicei aburul, electricitatea, gazele naturale, combustibilul lichid şi solid.

Aburul trebuie luat prioritar în consideraţie, datorită avantajelor de manevrare, echipamentului simplu de reglare şi pericolului redus în exploatare. Atât apa, cât şi aburul folosite în tehnologia culinară trebuie să prezinte caracteristici de potabilitate.

Sursele de energie electrică prezintă multiple avantaje: accesibilitate fără necesitatea unei depozitări anterioare, lipsa degajărilor nocive (fum, gaze arse) în mediul de lucru, randament tehnic superior şi condiţii de lucru ideale.

Energia termică necesară efectuării diferitelor faze ale proceselor tehnologice poate fi obţinută pe diferite căi şi de la diverse surse. Ea poate fi asigurată de un

fluid mai cald (agent purtător de căldură) prin contact direct, sau prin contact indirect (prin intermediul unei suprafeţe de schimb de căldură). Agenţii purtători de căldură se prezintă fie în stare gazoasă, fie în stare lichidă.

Tratamentele termice aplicate în tehnologia culinară

Opărirea este un proces de scurtă durată, folosind apa la temperaturi relativ scăzute, 80-90°C, maximum 100°C. Este o operaţie curentă, componentă a numeroase procese tehnologice, utilizată cu următoarele efecte:

- inactivarea enzimelor şi, deci, asigurarea conservării unor caracteristici organoleptice iniţiale: gust, aromă, culoare;
- scăderea volumului materiilor prime cu 10-15% prin coagularea parţială a proteinelor, eliminarea gazelor şi aerului din ţesuturi, urmată de absorbţia ulterioară de apă;
- înmuierea şi contractarea produselor de origine vegetală;
- îndepărtarea gustului şi mirosului nedorit al unor legume crude (varză, gulii, conopidă);
- îndepărtarea membranei exteme a unor legume şi fructe (opărirea de scurtă durată, urmată de răcire);
- albirea unor materii prime de origine animală;
- îndepărtarea parţială a microflorei epifite şi chiar curăţirea unor materii prime pentru a se obţine produse de calitate superioară.

Opărirea se realizează în aparate automate cu funcţionare continuă sau în cazane duplicat. Pentru fixarea sau menţinerea coloraţiei naturale a unor materii prime, se modifică reacţia mediului prin adaosuri alcaiine sau acide.

Acest procedeu hidrotermic prezintă dezavantajul pierderii unor cantităţi însemnate din componentele nutritive ale materiilor prime prelucrate, în special hidrosolubile (glucide, elemente minerale, vitamine). Proporţia acestor pierderi depinde de temperatura de lucru, de durata operaţiei şi de gradul de mărunţire al produsului. Pentru acest motiv s-a înlocuit opărirea cu apă prin aburire, procedeu care diminuează pierderile de substanţe utile.

Blanşarea este procesul de opărire uşoară şi rapidă prin scufundarea materiei prime în apă fiartă maximum un minut.

Fierberea are loc la temperatura la care presiunea vapori lor lichidului devine egală cu presiunea exterioară, de obicei presiunea atmosferică.

Durata fierberii depinde de tipul produsului, de stadiul de maturitate, de gradul de mărunţire, de scopul urmărit. În mod practic, fierberea în apă poate fi realizată prin două variante:

- introducerea produselor în apă rece, cu creşterea treptată a temperaturii,
- introducerea produselor direct în apă la temperatura de fierbere.

Prima variantă prezintă avantajul trecerii substanţelor solubile în mediul de fierbere. Mediul de fierbere reţine prin această operaţie substanţe le minerale, glucidele, vitaminele hidrosolubile, substanţele extractive azotoase, proteinele solubile. Legumele şi fructele fierb mai repede în mediul a1calin, însă în acest caz vitaminele hidrosolubile sunt parţial distruse.

Dacă se aplică a doua variantă de fierbere, contactul materiilor prime cu apa fierbinte determină formarea la suprafaţa acestora a unui strat puţin permeabil ce împiedică difuzarea substanţelor solubile în mediul de fierbere. Această variantă este preferabilă când se urmăreşte reţinerea substanţelor solubile (în special pentru semifabricate din carne).

Evaporarea (concentrarea) se foloseşte în tehnologia culinară pentru concentrarea soluţiilor în substanţe nevolatile, eliminând prin evaporare o cantitate de apă. Operaţia se aplică mai ales pentru îndepărtarea parţială a apei din preparate (la obţinerea fondurilor, esenţelor).

Când evaporarea are loc la temperatura de fierbere, operaţia se numeşte şi *fierbere.* Termenul de *evaporare* sau *vaporizare* se foloseşte pentru cazurile în care transformarea lichidului în vapori se realizează la o temperatura inferioară punctului de fierbere.

Evaporarea se realizează prin fierbere sub presiune, la presiunea atmosferică sau la o presiune superioară presiunii atmosferice.

Componentele nutritive ale preparatelor supuse concentrării se degradează în funcţie de temperatura de lucru şi de timpul afectat. Operaţia de concentrare trebuie astfel condusă încât aceste procese de degradare să fie minime. Cel mai avantajos procedeu este fierberea sub presiune, atât din punctul de vedere al consumului redus de energie termică, cât şi al consumului de metal necesar pentru construirea aparatelor.

Înăbusirea este fierberea în vapori supraîncălziţi. Tratamentul este uzual atat pentru materii prime de origine vegetală, cât şi pentru cele de origine animală. In cazul prelucrării la presiune ridicată, înăbuşirea prezintă avantajul de a scurta timpul de prelucrare prin creşterea temperaturii.

Înăbuşirea se realizează într-o cantitate mică de grăsime şi o cantitate egală de lichid fierbinte (apă sau supă), în vas acoperit. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procesului termic, fară să depăşească jumătate din volumul total ocupat de preparat. Procesul este lent şi se poate realiza şi la cuptor. Înăbuşirea are avantajul că permite obţinerea unor preparate mai uşor digerabile, iar pierderea de factori nutritivi este minimă.

Tehnologia culinară modernă recomandă pentru acest proces utilizarea vaselor închise ermetic (vase sub presiune), în care presiunea vaporilor este reglabilă. În aceste vase se introduce iniţial o cantitate mică de apă, cu care se realizează un circuit continuu de vapori, menţinându-se astfel umiditatea, fără a fi necesar să se mai adauge apă sau supă pe parcursul procesului.

Sotarea constă în prelucrarea produselor într-o cantitate foarte mică de apă sau în prezenţa unei cantităţi mici de apă şi grăsime, in vase neacoperite. Procedeele moderne introduse în tehnologia culinară înlocuiesc procesele de sotare şi prăjire prin prelucrarea produselor în vase de teflon, fără utilizarea unui alt mediu de reacţie.

Prăiirea este operaţia tehnologică care are loc în absenţa apei şi constă în introducerea alimentelor în grăsimi aflate la temperatura de fierbere. Acest procedeu conferă produselor un gust şi un miros specific. La suprafaţa alimentului se formează o crustă care împiedică pierderea substanţelor nutritive. Valoarea energetică creşte atât prin evaporarea parţială a apei, cât şi prin absorbţia de ulei comestibil sau grăsime.

Regimul optim de prăjire, respectiv temperatura de lucru şi durata, trebuie să ţină seama de modificările fizice, chimice şi histologice ale materiilor prime supuse prelucrării. .

Temperatura de lucru oscilează între 140-200°C, mai scăzută pentru materii prime vegetale (140-170°C) şi mai ridicată pentru carne şi .peşte. Procesul trebuie astfel condus încât evaporarea superficială să se producă mai repede decât difuzia

apei din interior. Absorbţia de ulei, procentuală faţă de masa produsului, variază între 10-35%.

În timpul prăjirii, datorită temperaturilor ridicate (l40-200°C), a suprafeţei mari de contact cu aerul şi cu vaporii de apă, grăSimea din mediul de prelucrare se degradează atât din punct de vedere nutritiv, cât şi organoleptic. Defectele vizibile care se transmit produsului finit apar la temperaturi variabile, în funcţie de grăsimea utilizată (unt la 120-130°C, margarină vegetală la 130-140°C, uleiuri vegetale la 180-200°C).

Deşi acest procedeu de prelucrare imprimă particularităţi organoleptice plăcute produselor limite, din punct de vedere nutritiv prezintă dezavantajul degradării unor componente utile şi apariţiei compuşilor de degradare a grăsimilor, dăunători organismului uman. Din acest motiv, literatura de specialitate propune tehnica "fierberii la rece": alimentele sunt introduse în ulei rece şi încălzite treptat, ceea ce face posibilă prăjirea la temperaturi de 140 - 150°C.

Frigerea se realizează expunând direct alimentele la acţiunea radiaţiilor calorice sau prin intermediul unei plăci metalice. Crusta exterioară care se formează prin coagularea proteinelor şi caramelizarea glucidelor va proteja componentele nutritive, stopând pierderea lor. Grosimea materiei prime prelucrate depinde de modalitatea de expunere, fiind mai mare în cazul expunerii directe la radiaţii calorice. Pentru a împiedica carbonizarea exterioară, suprafaţa supusă prelucrării se unge permanent cu grăsime. Pentru a împiedica extragerea substanţelor nutritive prin osmoză, sărarea se efectuează la sfârşitul operaţiei.

Coacerea, care se realizează în cuptoare specia1e, este un tratament termic prin care materiile prime sunt supuse unui ansamblu de procese fizice, chimice şi biologice, având drept scop obţinerea unui anumit tip de preparat culinar.

Prin coacere la temperaturi variind între 250-350°C, pr<?dusul se încălzeşte de la exterior spre interior, modificându-şi forma şi volumul; apa se evaporă parţial, are loc caramelizarea glucidelor de la suprafaţă şi formarea crustei, substanţele proteice şi amidonul suferă procese de descompunere, coagulare şi gelificare.

Finalitatea procesului de coacere se verifică nu numai prin particularităţile organoleptice specifice fiecărui tip de preparat, ci şi prin măsurarea temperaturii în centrul produsului, care trebuie să atingă 95-98°C.

Factorii care influenţează procesul de coacere sunt: temperatura de coacere, umiditatea relativă în faza iniţială (75-80%) şi durata de coacere.

Gratinarea este un procedeu termic de scurtă durată (10 - 15 minute), care se aplică doar pentru realizarea structurii finale a unor preparate. Se realizează în cuptoare (obişnuite, cu microunde sau salamandre) prin expunerea preparatelor la radiaţiile calorice. În acest timp se formează la suprafaţă o crustă rumenă, ca urmare a coagulării proteinelor şi a reacţiei Maillard dintre glucide şi aminoacizi, care generează compuşi de culoare brună. Gratinarea preparatelor determină şi îmbunătăţirea gustului acestora prin concentrare a sucurilor din -compoziţia materiilor prime (la legume în special).

Formarea preparatului - constă în asocierea tuturor ingredientelor prelucrate primar sau / şi termic prevăzute de reţetă şi în. uniformizarea din punctul de vedere al gustului, formei, aspectului.

Finisarea - constă in condimentarea şi aromatizarea preparatelor culinare cu diferite condimente, mirodenii sau alte materii auxiliare după tratamentul termic; ea urmăreşte creşterea savorii mâncărurilor.

Montarea şi decorarea preparatelor culinare - au rolul de a îmbunătăţi modul de prezentare a preparatelor culinare şi de stimulare it apetitului. În acest senstrebuie acordată o atenţie deosebită montării preparatelor culinare, decorului şi culorii. Acestea trebuie prezentate cât mai estetic, într-o varietate de forme şi culori, cu fantezie şi gust, ţinându-se cont de armonia culorilor şi de asocierea elementelor de decor cu materia primă de bază şi cu adaosurile folosite. Cel mai modest preparat culinar, frumos ornat şi prezentat cu grijă, devine atractiv.

Operaţia se execută diferit, şi anume:

- pe platou;
- pe farfurie;
- în legumieră;
- în boluri, supiere.

Decorul, deşi este un element foarte important, nu trebuie să fie în cantitate mare; el trebuie să reprezinte maximum 15 - 20% din masa preparatului. Trebuie subliniat faptul că în producţia culinară se utilizează numai decor comestibil.

Păstrarea la rece sau la cald a preparatelor culinare - urmăreşte ca rapiditatea şi calitatea serviciilor din restaurant să se desfăşoare în condiţii optime pentru satisfacerea clientelei. În această fază trebuie să se dea o atenţie deosebită indicilor de temperatură specifici fiecărui preparat culinar pentru a servi întru totul scopului propus. Preparatele culinare care se servesc în stare caldă trebuie să fie fierbinţi, astfel încât să ajungă în această stare pe masa clientului.

Păstrarea la cald a preparatelor culinare se face la temperatura de minimum 60° C timp de maxim 6 ore de la fabricaţie, în bain-marie sau pe marginea plitei, în vase acoperite, iar păstrarea la rece la 0- 4 C maximum 24 de ore de la fabricaţie, în depozite frigorifice curate, dezinfectate, aerisite, special destinate acestui scop.

Porţionarea preparatelor culinare - se face prin tăiere; pe lângă respectarea riguroasă a gramajului, preparatele trebuie să-şi păstreze forma dată, având un aspect cât mai atractiv.

Servirea preparatelor culinare - este ultima operaţie din fluxul telmologic. În această fază se face o ultimă verificare rapidă, calitativă şi cantitativă a preparatelor culinare şi totodată un control sever al documentelor de livrare din producţia culinară.

Dacă livrarea se face în exteriorul unităţii (în sistem catering), intervine operaţia de **ambalare.** Ambalajele folosite trebuie să respecte legislaţia în vigoare, specifică sectorului alimentar.

Respectarea tuturor etapelor şi parametrilor fluxului telmologic al preparatelor culinare asigură obţinerea de mâncăruri cu proprietăţi organoleptice şi nutritive superioare, constituind şi una dintre preocupările permanente ale personalului din producţia culinară.

4. MATERII PRIME FOLOSITE ÎN TEHNOLOGIA CULINARĂ. SCĂZĂMINTE SPECIFICE LA PRELUCRARE

4.1. MATERII PRIME DE ORIGINE ANIMALĂ

Carnea este un aliment indispensabil omului, datorită componentelor nutritive pe care le conţine şi rolul acestora pentru organism.

Carnea constituie o sursă importantă de proteine, fiind considerată ca un aliment de bază cu rol esențial plastic. Ea provine de la animale tăiate în abatoare : bovine (vită, mânzat, vițel), ovine (berbec, miel), porcine (porc, purcel), caprine (capră, ied).

Prospețimea cărnii se apreciază în funcție de : aspect, culoare, consistență, frăgezime, gust, miros.

Carnea proaspătă prezintă la exterior o peliculă subțire uscată; în secțiune este uscată, nelipicioasă. Culoarea este specifică sortului de carne; consistența tare, elastică; prin apăsare își revine la forma inițială. Carnea are miros plăcut, caracteristic speciei, măduva oaselor este lucioasă, de culoare specifică.

Carnea alterată are suprafața umedă, cu miros de rânced, culoarea cenușie sau verzuie datorită modificărilor survenite. Consistența este moale, prin apăsare rămân urme, are miros neplăcut de putrefacție, măduva este moale, cenușie.

Conservarea cărnii urmărește să împiedice dezvoltarea microorganismelor, influența agenților fizico-chimici și să păstreze proprietățile organoleptice și valoarea nutritivă. Cele mai utilizate metode de conservare sunt :

- refrigerarea ($0 \div 4°C$) – în carcasă sau porționată ;
- congelarea ($-18 \div -20°C$) – carne dezosată, în blocuri sau pachete mici.

Pe scară mai mică sunt folosite și conservarea prin sărare și afumare.

Subprodusele de carne cuprind organele (abdominale și toracice), capetele, urechile, picioarele, inclusiv coada și șoricul animalelor. Acestea se deosebesc de carne prin conținutul mare în apă și în unele substanțe nutritive.

Organele sau viscerele sunt deosebit de apreciate datorită atât valorii nutritive, cât și gustului plăcut. Având un conținut mare în apă, se alterează foarte repede, de aceea trebuiesc consumate imediat sau conservate prin congelare.

Carnea de pasăre constituie o sursă importantă în alimentație datorită valorii nutritive și digestibilității.

Păsările se clasifică după modul de viață astfel :

- galinacee (scurmătoare) : găini, pui, curci, bibilici ;
- palmipede (înotătoare) : gâsca, rața.

Carnea de pasăre se deosebește de carnea provenită de la animale, deoarece are o structură mai fină și se digeră mai ușor. Calitatea cărnii se apreciază în funcție de specie, sex, vârstă, stare de îngrășare. Păsările tinere au fibrele musculare mai fine și țesutul conjunctiv mai puțin dezvoltat.

La păsările cu carnea albă, colorația mușchilor nu este uniformă : albă la piept și aripi; roșiatică în restul corpului. Țesutul epitelial (pielea) este mobil, subțire, de culoare alb-roz sau galbenă.

Păsările cu carne roșie au colorația mușchilor roșie pronunțat, țesutul muscular mai dezvoltat (mai tare) și mai bogat în grăsimi; țesutul epitelial mobil mai gros și de culoare galbenă.

Ca valoare nutritivă, carnea de pasăre este superioară altor tipuri de carne prin faptul că este mai bogată în :

- proteine complete (aminoacizi esențiali) ;

- substanțe extractive (creatinină, ş.a.) care dau gust deosebit ;
- lipide formate din acizi graşi nesaturați (ce se digeră uşor).

Carnea de rață, gâscă este mai greu de digerat (datorită unui conținut mai mare de grăsime) şi nu se foloseşte la preparate dietetice.

Vânatul cuprinde un sortiment variat şi este permis numai în anumite perioade. Din carnea de vânat se obțin preparate cu aspect şi savoare deosebite însă fiind greu digerabile sunt mai puțin sau chiar deloc recomandabile pentru consum curent. Vânatul se clasifică astfel :

Vânat :

- vânat cu pene (păsări) :
    - de pădure : mierlă, cocoş şi găină, porumbel, fazan ;
    - de câmpie : sitar, prepeliță, potârniche, dropie ;
    - de apă : rață sălbatică, gâscă sălbatică, becață ;
- vânat cu păr :
    - vânat mic : iepure de câmp ;
    - vânat mare : căprioară, cerb, mistreț, capra neagră, urs.

Carnea de vânat se caracterizează prin : fibre fine şi dense, muşchi acoperiți cu pielițe, aponevroze rezistente, țesut conjunctiv tare. Conținutul în grăsimi este scăzut iar culoarea cărnii este roşie-închis (excepție unele păsări), cu gust şi miros specific.

Pentru ca această carne să fie mai uşor de digerat, înainte de preparare trebuie să fie supusă unui proces de maturare îndelungată, respectiv fezandare, care va fi urmărit în evoluția sa cu atenție pentru a nu se trece în putrefacție.

Fezandarea poate fi :

- naturală – prin menținere la frig ;
- artificială – bucățile de carne (mai ales de la vânatul cu miros) sunt ținute într-un baiț = apă în care s-a fiert zarzavat şi la care se adaugă vin şi condimente, sare, piper, foi dafin şi oțet.

Astfel, carnea de vânat devine mai fragedă, suculentă şi aromată.

Unele specii de vânat (prepelița, potârnichea, fazanul, iepurele) se prepară fără o prealabilă fezandare.

Prelucrarea primară a cărnii. În alimentația publică, unele unități primesc carnea deja tranşată (porționată), iar altele realizează această operație în atelierele proprii.

Prin *tranşarea cărnii* se înțelege tăierea şi delimitarea cărnii după regiunea anatomică, dezosarea, fasonarea şi sortarea pe calități.

Dezosarea constă în operația de scoatere a cărnii de pe oase, astfel încât să se poată permite tăierea cărnii în bucăți şi în felii după necesitate.

Sortarea cărnii se execută după dezosare, cu scopul de a separa părțile corespunzătoare preparatelor culinare ce urmează a fi pregătite.

Spălarea cărnii se face în apă rece şi are drept scop curățirea ei, operație care trebuie redusă la minimum pentru a evita pierderea vitaminelor din grupa B care sunt solubile în apă. Carnea de vânat nu se spală ci se şterge cu un şervet.

Eviscerarea cărnii constă în îndepărtarea organelor interne, a intestinelor (la păsări, peşti).

Mărunțirea (locarea) cărnii constă în pregătirea ei pentru diferite umpluturi sau pregătirea acesteia ca preparat sub diferite procedee termice (coacere, fierbere, frigere, prăjire).

Înfăinarea constă în trecerea cărnii prin făină sau făină şi ou, operații care se aplică şi diferitelor legume.

Împănarea se face prin introducerea în carne, de obicei de-a lungul fibrelor musculare, a unor bucăți de slănină, usturoi, morcovi, prin înțepare. Scopul împănării este de a furniza cărnurilor slabe grăsimea necesară şi de a le da gust plăcut specialităților de fripturi.

Bardarea constă în învelirea suprafeței unui produs în felii de slănină. Exemplu : potârnichea, ş.a.

Fezandarea este ținerea la rece a cărnurilor cu țesut fibros puternic, pentru frăgezire (vânatul de obicei).

Macerarea este o pregătire a cărnii în condimente, în vederea obținerii unui gust plăcut şi variat, armonizat. Exemplu : chebab, fripturi la proțap, frigărui etc., precum şi macerarea fructelor în alcool, alternându-se sortimentul în funcție de materia primă.

Glasarea constă în îmbrăcarea unui preparat, la suprafață, cu aspic (sos glace, fondant sau jeleu).

Ornarea şi decorarea este o înfrumusețare a produsului cu garnituri în diferite modele, în scopul de a-l prezenta cât mai estetic. Ornarea şi decorarea se fac fie din acelaşi produs (icrele) şi salatele fierte, fie prin adăugarea altor materii prime asociate vegetale.

Păsările vin de obicei eviscerate, în stare congelată sau refrigerată (mai rar).

Prelucrarea primară a subproduselor de carne se face astfel :

- *creierul* se ține în apă rece ~ 30 minute pentru a se dizolva cheagurile de sânge şi sângele din vasele rupte; se îndepărtează meningele (pielița) şi se spală din nou cu apă rece ;
- *ficatul* se taie şi se îndepărtează locul de intrare a vaselor sanguine; se înlătură membrana care îl acoperă şi se spală în apă rece ;
- *rinichii* se taie longitudinal, se îndepărtează canalele şi membrana care îi acoperă, se spală cu apă rece şi se țin puțin în lapte pentru a se îndepărta mirosul specific.

Pierderile ce au loc la prelucrarea preliminară a cărnii sunt :

- calitatea I – 5 ÷ 10%;
- cal. a II-a – 15 ÷ 20%;
- cal. a III-a – 25 ÷ 30%;
- păsări tăiate – 12 ÷ 18% ;
- peşte (în funcție de specie) – 25 ÷ 60%.

Fierberea cărnii se realizează în două variante :

a) introducere în apă rece şi încălzire treptată – se realizează o trecere a substanțelor nutritive din carne în lichidul de fierbere, până când apa atinge temperatura de coagulare a proteinelor (65 ÷ 67°C). Ca substanțe nutritive amintim : proteine solubile, substanțe extractive azotate neproteice (aminoacizi, creatina, creatinina), săruri minerale (clor, sodiu, potasiu). Acestea contribuie la formarea gustului specific al cărnii sau al superi de carne. Acest sistem se foloseşte când dorim o fierbere extractivă ;

b) introducerea cărnii direct în apa clocotită – se obține coagularea rapidă a proteinelor de la suprafață şi formarea unui strat izolator, care nu permite eliberarea substaneților extractive din carne, obținându-se un rasol foarte gustos.

Înăbuşirea (fierberea în vapori de apă supraîncălziți) se realizează prin punerea cărnii într-un vas cu o cantitate mică de apă şi acoperirea cu un capac ermetic (se realizează un circuit continuu de vapori care condensează în contact cu pereții vasului, menținând astfel umiditatea fără a mai adăuga apă).

Se obține un produs uşor de digerat iar substanțele nutritive se păstrează în interiorul cărnii.

La frigerea cărnii (pe grătar, frigare sau tigaie specială – neunsă -) se formează o crustă la exterior (are loc coagularea proteinelor şi caramelizarea glucidelor) ce împiedică ieşirea substanțelor nutritive din carne. Suprafața cărnii se unge mereu cu grăsime în scopul de a filtra radiațiile calorice emise de sursa de căldură (altfel friptura se carbonizează la exterior fără să fie bine pătrunsă în interior).

Prin ***coacere*** au loc aceleaşi modificări ca şi prin frigere, deosebirea fiind că sursa de căldură ($t \sim 300°C$) emite radiații din toate părțile.

Atât la frigere, cât şi la coacere, carnea pierde multă apă iar la prelungirea tratamentului termic friptura se usucă. La atingerea temperaturii de 75°C în toată masa produsului au loc următoarele modificări :

- pigmenții cărnii (mioglobina şi hemoglobina) se oxidează, carnea schimbându-şi culoarea ;

are loc distrugerea formelor vegetative ale microorganismelor patogene şi a toxinei bacilului botulinic.

<u>Peşte, icre, crustacee, moluşte şi batracieni.</u>

Peştele este un aliment de origine animală foarte apreciat datorită conținutului în substanțe nutritive şi gustative de calitate superioară.

Se prepară într-un timp relativ scurt, cu o gamă variată de preparate culinare uşor de digerat.

Peştii se clasifică astfel :

- după mediul de viață :
    - de apă dulce – crap, plătică, şalău, somn, ştiucă, biban, lin, păstrăv, scrumbie de Dunăre ;
    - de apă sărată – calcan, pălămidă, scrumbie albastră, guvizi, stavrizi ;
    - migratori – morun, nisetru, păstrugă ;
    - oceanici – ton, sebastră, cod, stavrid, cambulă.
- după conținutul în grăsime :
    - peşti cu conținut de grăsime mic – şalău, ştiucă, biban ;
    - peşti cu conținut de grăsime mediu – crap, caracudă, plătică, păstrăv ;
    - peşti cu conținut de grăsime mare – crap (crescătorie), morun, cegă ;

- peşti cu conţinut de grăsime foarte mare – scrumbie de Dunăre, somn, nisetru, păstrugă.

Digestibilitatea cărnii de peşte variază în funcţie de modul de preparare, de conţinutul în grăsimi. Carnea de peşte este săracă în ţesut conjunctiv, are fibra musculară fină, iar grăsimea se asimilează foarte uşor în organism datorită structurii acizilor graşi nesaturaţi.

Gradul de prospeţime al peştelui se apreciază organoleptic, iar în cazuri deosebite prin analize de laborator.

Peştele proaspăt are pielea şi solzii strălucitori, branhiile roşii, ochii curaţi – sticloşi, carnea tare.

Datorită conţinutului mare în apă se alterează foarte uşor; de aceea, pentru a se păstra mai mult timp, se conservă prin refrigerare şi congelare.

Icrele se prezintă sub formă de bobiţe, cu mărime şi culoare difefrite în funcţie de specie, înglobate într-o masă gelatinoasă acoperită cu o membrană densă. Bobul de icre are formă sferică şi este format din membrană, protoplasmă şi nucleu. Icrele se caracterizează prin :

- gust deosebit ;
- conţinut mare de proteine şi grăsimi uşor asimilabile ;
- conţinut ridicat de vitamine A şi D.

Există mai multe sortimente de icre :

- icre negre moi – obţinute de la sturioni, pe trei calităţi :

- calitate superioară – morun, nisetru - cu boabe nelipicioase şi consistenţă elastică ;
- calitatea I – morun, nisetru, păstrugă – cu boabe puţin umede şi lipicioase ;
- calitatea a II-a – morun, nisetru, păstrugă – cu boabele umede şi lipicioase.

- icre negre tescuite – provenite tot de la sturioni, dar sunt sărace în saramură şi au aspect de pastă ;
- icre de crap – cu boabe mici de culoare verzuie; tratate cu sare ($6 \div 12\%$) capătă o culoare roşiatică ;
- icre de ştiucă – au bobul mare, de culoare galben – roşcată ;
- icre tarama – obţinute din icrele diferiţilor peşti (crap, plătică, babuşcă) cu excepţia celor de mreană şi somn care sunt toxice ;
- icre de Manciuria – se obţin de la o specie de somn care trăieşte în apele Manciuriei. Au bobul mare, de culoare portocalie şi se comercializează pe două calităţi :

- cal. I : cu bobul întreg ;
- cal. a II-a – în care se găsesc şi boabe sparte formând o pastă lipicioasă.

Icrele se păstrează la rece la temperatura de $1 \div 5°C$, în funcţie de termenul de garanţie. Ele se întrebuinţează la gustări, tartine, sandvişuri, salate, decor la unele preparate.

Crustaceele şi moluştele sunt vietăţi nevertebrate care se găsesc în apele dulci şi sărate; excepţie face melcul care este terestru.

Crustaceele au corpul acoperit cu o crustă ce protejează aparatul branhial împotriva deshidratării atunci când acestea sunt lăsate fără apă sau depozitate în anumite condiţii. Clasificarea crustaceelor este următoarea :

- de apă dulce : rac de râu, rac de lac ;
- de apă sărată : rac de mare (homar), langustă, crevete.

Batracienii sunt vietăți vertebrate ce se găsesc în apele dulci ale râurilor, lacurilor și bălților. Sub denumirea de batracieni se cunosc broaștele obișnuite de apă, care se mai numesc și pui de baltă. În alimentație se folosesc picioarele din spate, jupuite de piele. Carnea lor este fină, gustoasă, de culoare albă, suculentă.

Moluștele sunt animale cu corpul moale, închis într-o carapace și care de obicei se consumă vii. Moluștele pot fi :
- de apă dulce – scoică de râu și de iaz – are carnea elastică, tare, greu de digerat ;
- de apă sărată – stridie (are carnea hrănitoare, mai ușor de digerat), midie ;
- terestre – melc (carnea greu de digerat, tare. Nu se consumă până al 24 ore de la recoltare, fiind toxică. Melcii se supun prelucrării termice).

Prelucrarea preliminară a peștelui proaspăt constă în curățarea de solzi, eviscerarea și spălarea în apă rece. Se tranșează și se trece repede la prelucrarea termică. Nu se lasă tranșat la frigider > 8 ore. Peștele congelat se dezgheață în apă rece timp de 2 ÷ 3 ore, în funcție de mărime.

Prelucrarea termică a peștelui și celorlalte produse marine se face ca și în cazul cărnii – fierbere, frigere, prăjire.

<u>Ouăle</u> sunt alimente deosebit de valoroase din punct de vedere nutritiv fiind indispensabile organismului.

Oul este format din coajă (~ 6 ÷ 7 g), albuș (30 ÷ 35 g) și gălbenuș (18 ÷ 20 g). Digestibilitatea ouălor depinde de starea de prospețime și modul de preparare : oul fiert se digeră mai ușor; ouăle preparate cu unt, prăjite (omlete) se digeră mai greu.

Oul este apreciat atât timp cât este proaspăt, în caz contrar el este foarte dăunător sănătății datorită modificărilor ce se produc în compoziția lui de către enzimele proprii și bacterii și mucegaiuri.

Oul proaspăt are coaja curată, mată, poroasă. Oul vechi introdus în apă sărată rămâne la suprafața apei în poziție orizontală.

Metodele de verificare a prospețimii oului constau în :
- examinarea exterioară la lumină, cu ajutorul ovoscopului ;
- proba în soluție de s are ;
- proba prin spargere și examinare a conținutului și mirosului ;
- proba prin fierbere.

Forma de folosire a ouălor în alimentație cuprinde :
- întrebuințate ca atare ;
- ca aliment auxiliar – la îngroșarea unor lichide ;
- ca aliment de bază : ca material de legătură, la prepararea aluaturilor, cremelor și diferitelor compoziții, la stabilizarea sosurilor emulsionate, la prepararea cremelor – spumă.

Prelucrarea primară a ouălor constă în spălarea în apă rece, dezinfectare, clătire.

Prelucrarea termică constă în fierbere, sortare, coacere, prăjire.

Prin *fierbere* se obțin :
- ouă moi – cu albuș coagulat parțial și gălbenușul crud, fiert 2 – 3 min.;

- ouă cleioase – albuş coagulat total, gălbenuş cu aspect alifios, fiert 5 – 6 min ;
- ouă tari – fiert 8 ÷ 10 min – coagulare completă a oului ;
- ochiuri româneşti – fierbere în apă cu oţet timp de 3 min a conţinutului ouălor.

Lapte şi produse lactate. Laptele este un aliment cu valoare biologică ridicată, deosebit de important în alimentaţia omului, indiferent de vârstă.

Laptele este un lichid de culoare alb-gălbuie, opac, cu gust dulceag şi miros plăcut, folosindu-se mai mult laptele de vacă şi mai puţin laptele altor specii mamifere. Aprecierea calităţii laptelui se face după aspect, culoare, consistenţă, gust, miros, densitate, conţinut în grăsime, aciditate.

Produsele lactate sunt produse de smântânire, produse lactate acide şi brânzeturi.

Smântâna poate fi dulce (frişcă) sau fermentată. Smântâna şi *untul* se folosesc la obţinerea unor sosuri, ciorbe, supe-cremă, mâncăruri.

Produsele lactate acide sunt produse obţinute prin fermentarea laptelui cu culturi speciale de bacterii lactice, în funcţie de sortimentul dorit. Datorită calităţilor nutritive şi bactericide sunt uşor de digerat, înlătură unele tulburări digestive ameliorând flora intestinală. Cele mai obişnuite produse acidolactice sunt : iaurtul, laptele bătut, lapte acidofil, sana, chefirul.

Se întrebuinţează în stare naturală la diferite preparate culinare ca ciorbe, mâncăruri, îngheţate, aluaturi etc.

Brânzeturile sunt produse obţinute prin coagularea cazeinei din lapte cu cheag şi prelucrarea coagulului obţinut.

Prelucrarea primară a laptelui constă în strecurare, încălzire şi, pentru obţinerea brânzeturilor, tratarea cu cheag.

Prelucrarea termică constă în fierberea laptelui ~ 10 min, răcire şi păstrare la rece.

4.2. MATERII PRIME ŞI PRODUSE EXTRACTIVE ŞI DE ORIGINE VEGETALĂ

Cereale şi produse din cereale.

Cerealele sunt plante agricole anuale care fac parte din familia gramineelor (excepţie hrişca). Ele se cultivă pentru boabe, care reprezintă fructul format dintr-o sămânţă învelită în mai multe straturi protectoare. Ca reprezentanţi principali sunt : grâul, secara, orzul, porumbul, orezul. Pentru a fi utilizate în alimentaţie, cerealele se prelucrează pe cale industrială, obţinându-se diferite produse, cum ar fi : crupe, făină.

Crupele sunt produse obţinute prin prelucrarea primară a boabelor de cereale printr-o tehnică specială. Caracteristica acestor produse este că fierb repede şi cresc în greutate, îşi măresc volumul şi proprietăţile senzoriale se îmbunătăţesc. Datorită calităţilor gustative şi datorită faptului că se asimilează uşor, crupele se utilizează mult în alimentaţie, fiind recomandate pentru toate vârstele; sunt folosite şi în alimentaţia dietetică. Crupele se clasifică:

- după modul de prelucrare a boabelor : crupe normale şi laminate ;
- după natura bobului : de grâu, de porumb, orez, orz, ovăz.

Crupele normale pot fi :

- întregi, decorticate (hrişca) ;
- întregi, decorticate şi şlefuite, uneori polisate (orezul şi orzul) ;
- fragmentate (grişul, mălaiul, brizura de orez, orz).

Crupele laminate pot fi :

- opărite (fulgii de ovăz) ;
- prăjite (fulgii de porumb, de grâu).

Făina se obţine prin măcinarea boabelor de grâu, secară, în morile cu valţuri. În alimentaţie se utilizează în mod curent făina de grâu.

După gradul de extracţie, făina poate fi albă (28÷30%), semialbă (75%), intermediară (85%), integrală (95%).

Făina se foloseşte la prepararea produselor de bucătărie (la sosuri, aluaturi, compăoziţii pentru prăjit) şi cofetărie (aluaturi, blaturi, creme).

Produsele de panificaţie (pâinea şi produsele de franzelărie) rezultă în urma unui proces tehnologic complex din aluat dospit şi sunt utilizate ca atare sau intră la prepararea unor sortimente culinare (sandvişuri, tartine, papară, budinci, frigănele, chifle umplute, franzeluţă umplută).

Pastele făinoase sunt produse obţinute din aluat nedospit, preparat din făină şi apă. Ele pot fi simple şi cu adaosuri (ouă). După forma obţinută în urma modelării sunt :

- paste făinoase lungi : macaroane, spaghete, lazane ;
- paste făinoase medii : fidea, tăieţei ;
- paste făinoase scurte : melci, spirale, funduliţe.

Pastele făinoase au o valoare nutritivă şi energetică ridicată (100 g = 338 ÷ 350 Kcal). Prelucrate termic sunt apreciate pentru posibilitatea de a se asocia cu alte alimente contribuind la diversificarea sortimentului culinar. Pastele făinoase menţin un echilibru în meniul zilnic, ca preparate ce se servesc la începutul mesei sau ca desert.

Prelucrarea primară a crupelor şi făinii constă în cernere, pentru a fi îndepărtate eventualele corpuri străine. Pastele făinoase se controlează şi pentru preparare se pot rupe sau se utilizează ca atare.

Tratamentele termice aplicate acestor produse sunt fierberea, înăbuşirea, dextrinizarea uşoară sau caramelizarea. Grişul, mălaiul şi orezul se fierb în apă sau în lapte. Făina amestecată cu lichid se adaugă ca material de legătură la unele sosuri, ciorbe încălzită pe foc într-o tigaie fără grăsime (dextrinizată) până se colorează şi pierde umiditatea. Se foloseşte la sosuri (de ex. sos spaniol-brun şi derivatele acestuia de culoare brună). Pastele făinoase se fierb în apă clocotită în care s-a adăugat sare.

Legume şi fructe.

Legumele sunt foarte apreciate pentru valoarea nutritivă şi contribuţia pe care o au în diversificarea sortimentelor de preparate culinare. Ele constituie sursa importantă de săruri minerale, glucide, vitamine etc. Totodată, legumele, prin alcalinitatea lor, neutralizează aciditatea excesivă din organism, în urma consumului de carne sau a altor alimente de origine animală.

După partea comestibilă legumele se clasifică în :

- legume rădăcinoase : morcovi, pătrunjel, păstârnac, ţelină, ridiche, sfecla roşie ;

- legume bulbifere : ceapă, usturoi, praz ;
- legume tuberculifere : cartofi ;
- legume – frunzoase sau verdețuri : salata verde, andive, spanac, lobodă;
- legume vărzoase : varza albă, varza roşie, varza de Bruxelles, conopida, gulia ;
- legume cu fruct : roşii, vinete, ardei, castraveți, dovlecei, pepeni verzi şi galbeni ;
- legume păstăioase : fasole, mazăre, bame ;
- legume cu boabe uscate : fasole, mazăre, linte, bob ;
- legume perene : hrean, sparanghel, anghinare ;
- legume condimentare (verdețuri) : frunze de pătrunjel, mărar, leuştean, tarhon, cimbru, hasmațuchi etc.

Ciupercile comestibile sunt legume care provin din culturi proprii (sere) sau din flora spontană, deosebindu-se de celelalte legume prin absența clorofilei şi dezvoltarea lor la întuneric. Ciupercile sunt apreciate pentru valoarea lor nutritivă datorită conținutului mare în apă, proteine, grăsimi, glucoză, substanțe extractive neazotate, celuloză şi substanțe minerale, fiind numite şi "carne vegetală".

Soiurile de ciuperci comestibile sunt : ciupercile de câmp, de cultură, ciuperca de pădure, hribul, păstrăvul, bureți, pâinişoara, gălbiorii etc.

Valoarea alimentară a legumelor este dată de conținutul bogat de apă, substanțe minerale, vitamine şi celuloză. Prelucrarea culinară modifică valoarea nutritivă şi pentru menținerea acesteia se recomandă ca fierberea legumelor să se facă la abur sau în apă foarte puțină.

Fructele sunt alimente apreciate din punct de vedere nutritiv prin conținutul lor bogat în glucide, săruri minerale, vitamine, acizi organici.

Fructele se clasifică după 2 criterii :

- după structură : semințoase (bace false) (mere, pere, gutui, citrice) ; sâmburoase (drupe) (caise, prune, piersici, vişine, cireşe); ale arbuştilor şi semiarbuştilor fructiferi (de pădure) (fragi, căpşuni, zmeură, smochine, coacăze, agrişe, afine); nucifere : nuci, alune, migdale, fistic, arahide) ;
- după gust şi aromă : citrice (lămâi, portocale, mandarine); acidulate (prune, mere, pere, caise); astringente (gutui, coarne, afine) ; zaharoase-amidonoase (castane, banane); oleaginoase (nuci, migdale, alune).

Prin consum, fructele contribuie la realizarea în bune condiții a proceselor metabolice, rolul lor caracterizându-se prin : acțiune alcalinizantă ; acțiune mineralizantă – indicate în anemii, decalcifieri ; acțiune vitaminizantă ; alte acțiuni specifice : laxativă şi diuretică.

Prelucrarea preliminară a legumelor şi fructelor cuprinde sortare, spălare, curățire şi tăiere.

Sortarea se face după calitate, culoare şi mărime. Legumele şi fructele alterate se îndepărtează.

Spălarea pentru rădăcinoase are loc înainte şi după curățire, iar pentru celelalte legume după curățare, cu apă rece. Legumele care se consumă fără o prealabilă prelucrare la cald (castraveți, roşii, ridichi, salată verde) se spală de mai multe ori în apă rece.

Curățirea depinde de felul legumelor, dar trebuie făcută cu multă atenție. Se urmăreşte îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau a cât mai puține frunze exterioare.

Rădăcinoasele se curăță prin răzuire; bulboasele şi frunzoasele prin detaşarea foilor exterioare; tuberculii prin răzuirea sau curățirea cojii; leguminoasele uscate prin alegerea corpurilor străine.

Tăierea legumelor se face diferit, în funcție de preparatul la care se utilizează, astfel :

- legumele rădăcinoase se taie crestat, rondele, sfere, butoiaşe, bare, triunghiuri, cubulețe, julien (fire subțiri), felii subțiri ;
- legumele cu bulb se taie felii subțiri (peştişori), inele, mărunt ;
- legumele cu tuberculi : rondele, butoiaşe, sfere, bare, julien, cuburi, sferturi, întregi ;
- legumele cu frunze rămân uneori întregi, alteori se taie mărunt, fire subțiri sau mai mari ;
- legumele cu fruct se lasă uneori întregi, alteori se taie felii subțiri, sferturi ;
- legumele cu inflorescență (conopida) se desfac buchețele ;
- ciupercile se lasă întregi numai când se prezintă ca decor. În general, se crestează cu un cuțit subțire, de la mijloc spre margini, în formă de rozetă. Se mai pot tăia în lame subțiri sau sferturi.

Cu ocazia prelucrării preliminare se înregistrează unele pierderi care creează o diferență între masa comercială a alimentelor şi cea care intră în pregătirea culinară, diferență ce depinde de natura legumei şi de tehnica folosită la curățire (pierderile mai mici fiind la curățarea mecanizată). Astfel :

Legumele : frunzoase – 20 ÷ 50% ; ***Fructe*** – 5 ÷ 10%
rădăcinoase – 25 ÷ 40% ;
bulbi, tuberculi – 10 ÷ 25% ;
mazăre verde – 50 ÷ 60% ;

Prelucrarea termică a alimentelor de origine vegetală constă în : fierbere, înăbuşire, frigere, coacere, prăjire.

Fasolea verde se fierbe întreagă nu tăiată (pierderi de vitamina C). Cartofii fierți în coajă sunt mai nutritivi decât cei fierți curățați.

Pierderile în vitamine sunt cu atât mai mici cu cât temperatura folosită este mai ridicată şi acționează un timp mai scurt, explicația fiind inactivarea rapidă a enzimelor de oxidare sub acțiunea temperaturilor mari.

La fierbere înăbuşită (în apă puțină şi vapori) sau în vapori sub presiune, timpul de fierbere este scurt şi pierderile sunt mici.

La prelucrarea termică, ca şi în cazul prelucrării preliminare, au loc pierderi sau creştere de masă, valoarea lor fiind în funcție de natura tratamentului suferit :

Pierderi masice ale materiilor prime de origine vegetală la tratamentul termic

Natura alimentului	Procedeul termic	Cantitatea rezultată din 1000g aliment crud
Leguminoase	Fierbere	330
Cartofi	Fierbere Prăjire	120 60
Fasole verde	Fierbere	105
Conopidă	Fierbere	95
Varză	Prăjire	60
Orez	Fierbere	300
Paste făinoase	Fierbere	430
Carne şi peşte	Frigere Fierbere Prăjire	70 75 80

Zahărul şi mierea de albine

Zahărul este un produs obţinut din sfecla de zahăr sau trestie de zahăr. Zahărul se fabrică în următoarele sortimente: zahăr cristal (tos), zahăr bucăţi (candel), zahăr pudră şi zahăr cubic.

Cele mai importante caracteristici fizico-chimice care servesc la aprecierea calităţii zahărului sunt: conţinutul în zaharoză (99,7-99,9%); conţinutul în substanţe reducatoăre, (max. 0,25%); conţinutul în apă (0,05-0,10 %); conţinutul în cenusă (max. 0,1%); culoarea, exprimată în grade Stammer (0,7-1,2).

Zahărul cristal (tos) trebuie să fie alb, lucios, iar celelalte sortimente albe, mate, fără aglomerări. Zahărul trebuie *ambalat* în pungi de hârtie tratată sau în saci din materiale textile şi păstrat în încăperi uscate cu o umiditate relativă a aerului de maxim 80%, curate, aerisite, fără miros străin.

Mierea de albine este un produs alimentar nativ ("*cel mai dulce produs al naturii*") apreciat pentru valoarea nutritivă ridicată şi însuşirile dietetice şi terapeutice deosebite.

Valoarea nutritivă a mierei diferă de cea a multor dulciuri, deoarece, pe lângă glucoză şi fructoză (70-80%) conţine şi alte substanţe biologic active, cu efect terapeutic. Astfel, în miere se găsesc vitamine din grupul B (B1, B2, B3, B5, B6, B12), C, A, K, acid pantotenic, acid folic, enzime şi elemente minerale (Fe, P, K, Mg). În mierea florală, zaharoza se găseste în cantităţi reduse (circa 5-10%).

În funcţie de provenienţă, mierea poate fi:

- *miere monofloră,* care provine integral sau în cea mai mare parte din nectarul unei anumite specii de flori (miere de salcâm, tei, floarea soarelui, mentă etc);
- *miere polifloră,* care provine din nectarul mai multor specii de plante din flora spontană sau de cultură (mierea de fâneaţă, de pomi fructiferi etc);
- *miere de pădure,* provenită în cea mai mare parte din sucurile dulci de pe alte părţi ale plantei decât florile (mierea de mană) dar şi din nectarul florilor de pădure.

Sortimentele de miere se individualizează prin ***caracteristici organoleptice*** specifice, mai importante fiind *culoarea, consistenţa, mirosul, gustul* şi *puritatea.*

Culoarea variază în funcţie de provenienţa mierei, constituind şi un element de identificare a naturii acesteia. Ea poate fi galben deschis (miere de salcâm), galben-portocaliu către roşcat (mierea de tei), galben-auriu (mierea de floarea soarelui), brun-închis (mierea de pădure) etc.

Mirosul trebuie să fie plăcut, aroma fiind conferită de nectarul floral din care provine mierea. El este mai pronunţat la mierea monofloră.

Gustul trebuie să fie dulce, fără influenţe de acru.

Puritatea este dată de lipsa corpurilor străine vizibile cu ochiul liber. Se admit cantităţi mici de granule de polen.

Mierea se *ambalează* în borcane de sticlă, pahare de carton parafinat, bidoane de aluminiu sau poiletilenă, tuburi de aluminiu.

Păstrarea se face în încăperi răcoroase la o temperatură optimă de 15^0C, cu o umiditate scăzută, bine aerisite şi fără mirosuri străine. Păstrată în condiţiile recomandate, mierea are un termen de valabilitate de 12 luni.

Mierea artificială se obţine prin invertirea zahărului cu diferiţi acizi (citric, tartric), aromatizare cu diferite arome naturale sau de sinteză şi colorare. Ea nu conţine vitamine, enzime, polen, motiv pentru care are doar valoare calorică, nu şi terapeutică.

Grăsimile alimentare sunt produse cu preponderenţă lipidică ce se obţin prin extracţie şi rafinare, din părţile grase, recoltate de la mai multe specii de animale (porcine, bovine, ovine, peşti) sau de la diverse plante (soia, floarea soarelui, arahide, rapiţă, măsline, palmier etc.). De asemenea, grăsimile alimentare conţin vitamine liposolubile: vitamina **E** în cantităţi destul de mari mai ales în uleiuri vegetale (chiar rafinate) şi vitaminele **A** şi **D.**

Uleiurile vegetale

Uleiurile comestibile se obţin prin presarea seminţelor sau a fructelor oleaginoase şi prelucrarea uleiului brut care urmăreşte îmbunătăţirea proprietăţilor organoleptice şi creşterea rezistenţei la păstrare.

Uleiul de floarea soarelui se obţine prin presare, extracţie sau combinat şi are culoarea galbenă, care se modifică spre auriu prin prăjirea mai accentuată a seminţelor. Se utilizează ca aliment, în scopuri cosmetice, săpunuri, pielărie.

Uleiul de soia se obţine prin extracţie din boabele de soia. Uleiul are culoarea galbenă până la galben-roşcat, gust şi miros caracteristic. Cantităţi apreciabile se folosesc în alimentaţie, ca atare sau sub formă de margarină (prin hidrogenare).

Uleiul de măsline se obţine din fructele arborelui de măslin. Uleiul de calitate superioară se obţine din pulpa fructului, prin scurgere şi prin presare la rece; are un aspect limpede, strălucitor, culoarea galben-deschis, galben-verzui sau verde, gust uşor dulce, plăcut, fără miros. Prin răcire (4-5°C) devine tulbure, iar la -20°C prezintă consistenţa untului.

Din sâmburi, prin presare la rece, se obţine un ulei de culoare galbenă, iar prin presare la cald se obţine un ulei de culoare verde. Se utilizează în alimentaţie, la fabricarea săpunului şi în diverse scopuri tehnice.

Pentru păstrare, se impune protecţia severă împotriva luminii, căldurii şi oxigenului; în caz contrar apare repede fenomenul de râncezire.

Uleiul de palmier se obţine în principal din pulpa fructului de palmier de ulei ce creşte în regiunile tropicale umede. Uleiul de palmier este un ulei foarte vâscos,

bogat în caroten. Se utilizează ca atare în alimentaţie şi ca materie primă pentru obţinerea margarinei şi a săpunului.

Uleiul de dovleac este un ulei de calitate superioară, de culoare galben deschis, cu gust plăcut, specific seminţelor.

Uleiul de porumb se obţine din germeni de porumb. Are culoarea galben-roşcat cu miros plăcut de făină proaspătă. Este un produs dietetic deoarece contribuie la reducerea colesterolului din sânge.

Grăsimile de origine animală

Sortimentul grăsimilor animale cuprinde:

- Grăsimile provenite de la animale terestre: untura de porc, untura de pasăre sau de bovine, oleomargarină;
- Grăsimile animalelor marine şi de peşte.

Grăsimile vegetale culinare (shortening) sunt preparate pentru a înlocui untura. Se utilizează în panificaţie, patiserie şi la gătit, fiind grăsimi aproape pure (99% grăsime).

Margarina este emulsie stabilă, obţinută din uleiuri, grăsimi vegetale şi eventual grăsimi animale, cu apă sau lapte, care prin proprietăţile sale se aseamănă cu untul. Se mai folosesc ca materiale auxiliare: emulgatori (lecitină alimentară), aromatizanţi, zahăr, sare, vitamina A şi D2 etc.

Ţinând cont de particularităţile reţetelor de fabricaţie şi de destinaţie, se pot deosebi ca sortimente:

- margarină de masă (tip M);
- margarină pentru panificaţie, patiserie, cofetărie (tip P);
- margarină tartinabilă (tip T);
- margarină hipocalorică (tip H).

Stabilirea şi *aprecierea calităţii* grăsimilor se face urmărind caracteristicile ce permit identificarea grăsimilor, respectarea tehnologiei de rafinare, stabilitatea la păstrare şi prospeţimea lor.

Uleiurile trebuie să fie limpezi, fără suspensii şi fără sediment, iar culoarea, mirosul şi gustul, caracteristice fiecărui tip.

Ambalarea, transportul şi păstrarea grăsimilor alimentare

Uleiurile comestibile se ***ambalează*** în recipiente de sticlă sau plastic de capacităţi reduse (0,5, 1 sau 5 litri) sau în ambalaje mari de transport (butoaie metalice, cisterne). Ambalajele de transport trebuie să fie în stare bună, curate, uscate, fără miros străin. ***Transportul*** grăsimilor solide se face în vehicule izoterme, curate, uscate, fără miros străin la temperatura de 4-10^{0}C. Pentru o durată a transportului mai mare de 6 ore se folosesc vehicule frigorifice.

Păstrarea grăsimilor se face în încăperi curate, uscate, dezinfectate, întunecoase, aerisite, la temperatura de 4-10^{0}C şi o umiditate relativă a aerului de 60-90%. Alături de grăsimi nu se depozitează produse cu miros particular (peşte, condimente etc.).

5. SEMIPREPARATE CULINARE

Semipreparatele culinare sunt alimentele prelucrate care nu se consumă ca atare ci sunt utilizate la pregătirea altor preparate. Ele se clasifică în :

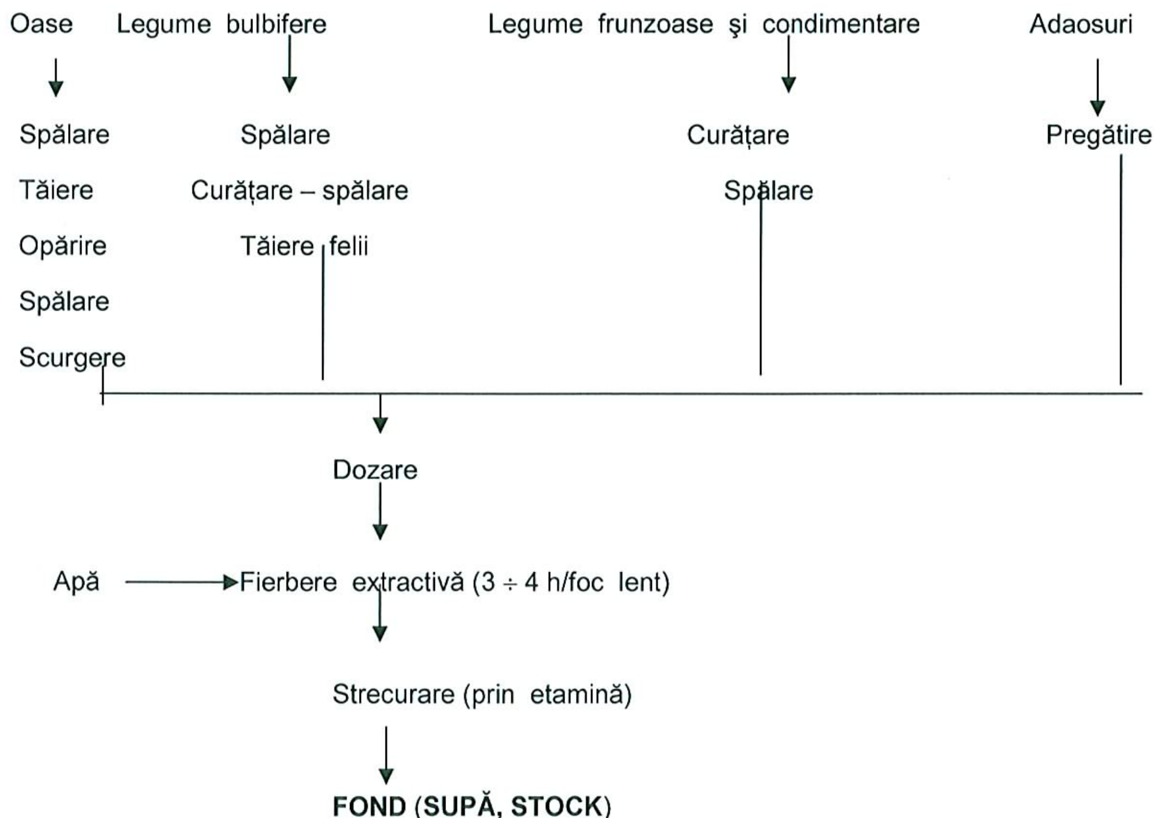
- fonduri de bază ;
- esențe (glaceuri) ;
- aspicuri ;
- sosuri ;
- farse (umpluturi) ;
- panade ;
- semipreparate diverse.

5.1 .Fonduri de bază (supe)

Fondurile de bază sunt semipreparate culinare de consistență lichidă, realizate prin fierberea extractivă. Criteriile de clasificare a fondurilor sunt următoarele :

- după materia primă :
  - fond de vită ;
  - fond de pasăre ;
  - fond de peşte ;
  - fond de vânat.
- după aspect :
  - limpezi ;
  - vâscoase.
- după culoare :
  - albe ;
  - colorate.

Tehnologia preparării fondurilor cuprinde următoarele operații comune :



Materiile prime utilizate sunt : oase cu şi fără valoare, legume (rădăcinoase, bulbifere, frunzoase, condimentare), condimente şi diferite adaosuri (ciuperci, vin, amidon etc.) care îmbunătăţesc valoarea nutritivă şi proprietăţile organoleptice, astfel:

- oasele (vită, pasăre, peşte, vânat) – prin substanţele ce trec în lichidul de fierbere (proteine solubile, grăsimi, vitamine hidrosolubile) ;
- legumele (morcov, păstârnac, pătrunjel frunze şi rădăcină, ţelină rădăcină, praz, ceapă, tarhon) – prin glucide simple, substanţe minerale ;
- condimentele influenţează gustul şi mirosul tot prin uleiuri volatile.

Oasele se adaugă în apă rece. La primele clocote se efectuează spumarea, se a daugă celelalte condimente, continuându-se fierberea la foc lent.

Utilizările culinare ale unor tipuri de fonduri sunt următoarele :

- *fondul alb de vită* : la preparate lichide, supe, supe creme, consommeuri, sosuri albe, esenţe ;
- *fondul alb de pasăre* : la sosuri albe ;
- *fondul alb de peşte* : la sosuri albe pentru peşte şi în cazul preparatelor din peşte pregătite la cuptor.

Tehnologii specifice:

Fondul alb de peste – legumele se inabusa, se adauga oasele de peste, restul componentelor se fierb in apa 30 de minute, realizandu-se spumarea,apoi se strecoara .

Fondul brun de vita – oasele spalate, taiate se introduc intr-o tava la cuptor pana se usuca si se coloreaza, legumele se inabusa, se adauga oasele, rosiile,condimentele, verdeturile si apa sefierb 3-4 ore, se strecoara si se degreseaza .

Fondul brun ingrosat – se incalzeste fondul brun, se adauga faina diluata cu fond rece ,ciupercile taiate si legumele frunzoase condimentare, se fierb o jumatate de ora, opoi spre sfarsit se adauga vin si se strecoara .

Indicii de calitate ai fondurilor sunt următorii :

- să prezinte aspect limpede, fără particule în suspensie ;
- să aibă gust, miros şi aromă plăcute, specifice componentelor ;
- fondul îngroşat să prezinte consistenţă legată, fără aglomerări.

5.2. Esenţe (glacéuri)

Denumirea de glacé defineşte sucul concentrat (esenţa) obţinut din fond care poate fi brun, de viţel, de pasăre, de peşte, printr-o fierbere îndelungată şi lentă. Are loc evaporarea unei părţi a apei din fond care, concentrându-se în substanţă uscată, după răcire gelifică.

Sortimentul de glacéuri cuprinde :

- glacé de viande (carne) ;
- glacé de vollaile (pasăre) ;
- glacé de poisson (peşte).

Tehnologia de obţinere a glacéurilor cuprinde o fierbere la foc din ce în ce mai mic a fondului brun de viţel până la concentrarea în substanţă uscată a acestuia, respectiv se reduce treptat cantitatea iniţială.

Glacéul este gata când, introducând lingura în esenţa concentrată, aceasta se acoperă (napează) cu un strat lucios aderent. În acest moment

vasul se retrage de pe foc şi esenţa se strecoară. Glacéul rezultat se păstrează la rece, în vase de inox. Se foloseşte la întărirea unor sosuri.

Tehnologia de obţinere a glacéului de pasăre sau peşte este asemănătoare celui obţinut din fondul brun de viţel, cu deosebirea că se foloseşte fond de pasăre sau fond de peşte.

5.3. Aspicuri

Aspicul este un semipreparat culinar rezultat prin fierberea extractivă a unor alimente bogate în proteine de tip colagen, elastină.

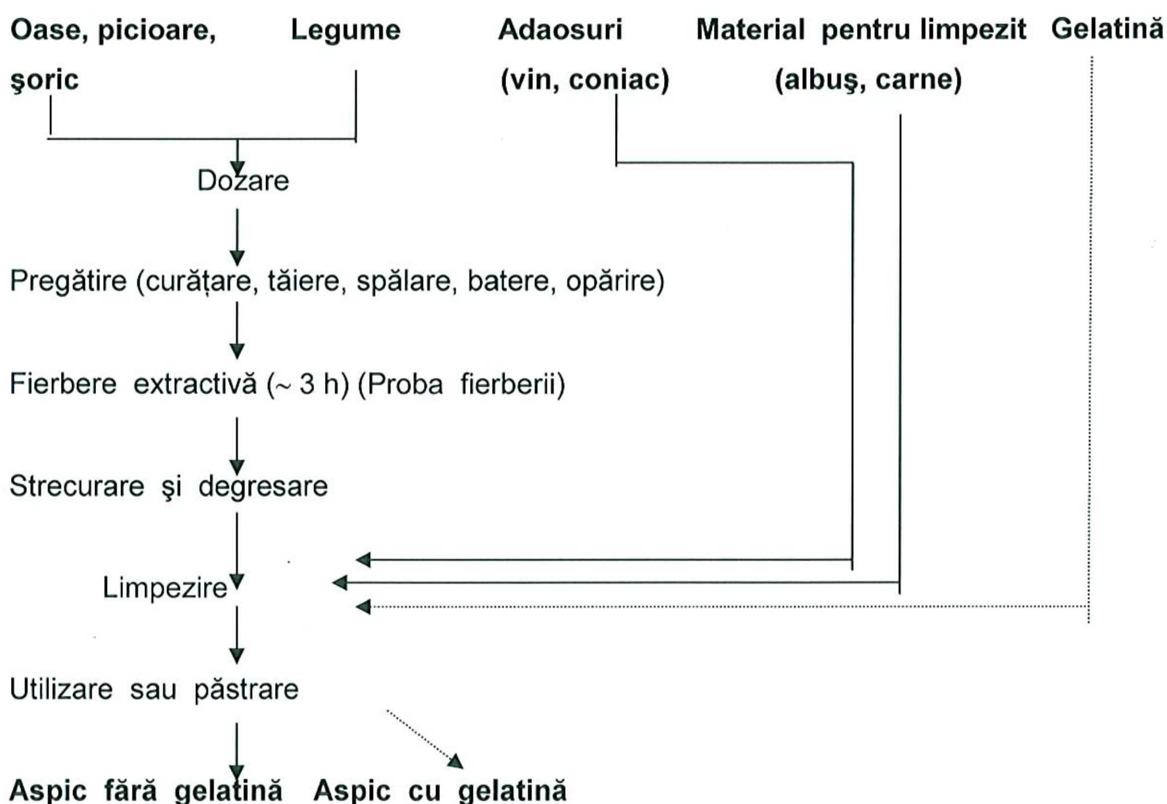
Utilizările aspicului au drept scop :

- protejarea produselor de contactul cu aerul, care le-ar degrada, operaţia numindu-se *napare*
- îmbunătăţirea proprietăţilor organoleptice, aspectului şi consistenţei preparatelor culinare ;
- îmbunătăţirea valorii nutritive a preparatelor culinare.

Principalele tipuri de aspic sunt :

- fără gelatină ;
- cu adaos de gelatină ;
- cu oase de pasăre ;
- cu oase de vânat ;
- cu oase de peşte ;
- colorat.

Schema tehnologică generală de obţinere a aspicului este următoarea :



Materii prime necesare
Pentru preparare se folosesc materii de origine animala (oase de pasare, de vanat,de peste, picioare si soric de porc, carne de vita ,oua) si de origine vegetala (telina, cepa, pastarnac,tarhon, dafin, piper).
Echipament tehnologic
Ustensilele si utilajele folosite la obtinerea aspicurilor sunt urmatoarele : oale, cutite, vase de diferite capacitati,masina de tocat cu sita mare, blat de lemn, tel, strecuratoare, masina de gatit.

Tehnologia de obtinere
Operatiile pregaritoare :pregatirea oaselor, picioarelor, soricului, apoi pregatirea legumelor, urmeaza pregatirea materialului de limpezit si pregatirea adaoasurilor.Picioarele de porc si soricul se trec prin flacara, se curata, se spala,se oparesc, si se spala din nou in apa rece .Oasele se spala, se curata, se spala, un sfert din cantitatea de legume se taie felii, iar restul se cresteaza .Ouale se spala, se dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece si se se separa albusurile de galbenusuri.Carnea se spala, se zvanta, se trece prin masina cu sita mare, dupa care se amestaca cu albusurile de ou, legumele taiate felii,otet,boabe de piper, foi de dafin, tarhon, putina apa rece .Compozitia se bate cu telul pana cand albusul incepe sa se spumeze.
Tehnica prepararii –incepe cu operatia de fierbere .Picioarele de porc si soricul se pun in apa rece cu sare, la primele clocote se indeparteaza spuma .Se adauga legumele crestate si se continua fierberea lenta, cu vasul descoperit,aproximativ 3 ore .Spre sfarsitul fierberii se ia o proba intr-o farfurioara, care se lasa rece .Daca gelifica suficient, fierberea este terminata .In cazul in care consistenta se mentine lichida se continua fierberea .
Strecurarea si degresarea :- dupa fierbere, supa se strecoara prin etamina umeda bine stoarsa, se degreseaza si se tempereaza.
Limpezirea – se adauga treptat toata cantitatea de supa calduta, se aseaza din nou pe plita la foc moderat .Se amesteca usor pentru a nu se prinde de vas,pana incepe sa fiarba .se retage vasul, se lasa in repaus pana cand carnea se ridica la suprafata . Se continua fierberea 30-40 de minute, fara sa se amestece .Se strecoara si se pastreaza la rece , se utilizeaza ca element de décor pentru napat.

Tehnologii specifice de obtinere
Aspicul cu gelatina se obtine la fel, cu deosebirea ca se folosesc oase fara valoare si gelatina .Dupa fierbere si strecurare,in aspicul caldut se adauga gelatina inmuiata in apa rece amestecand continuu.Se realizeaza limpezirea ca si pentru aspicul fara gelatina .

La prepararea aspicului trebuie să se ţină cont de următoarele :
- să se folosească materii prime de bună calitate şi foarte proaspete ;
- fierberea să se facă la foc lent şi timp îndelungat ;
- să se efectueze corespunzător proba fierberii, strecurarea, degresarea şi limpezirea aspicului ;
- vinul să se adauge în aspicul aproape rece pentru a păstra aroma specifică.

Indicii de calitate ai aspicului sunt :
- să fie transparent, fără particule în suspensie ;
- să solidifice la rece prin tăiere ;
- să-şi menţină forma ;
- să aibă aspect lucios ;
- pe secţiune să nu prezinte goluri de aer ;
- gustul şi aroma să fie plăcute, specifice componentelor utilizate.

Defectele aspicului sunt :
- *aspect tulbure şi prezenţa particulelor de grăsime la suprafaţă* datorită : unei spumări necorespunzătoare, fierbere în clocote mari (turbulentă), degresare necorespunzătoare ;
- *consistenţă insuficient de fermă, prin tăiere se fărâmiţează* – cauze : fierbere insuficientă, nu s-a luat corect proba, substanţa gelatinoasă este insuficientă ;
- *gust şi aromă denaturate* – cauze : utilizarea unor materii prime şi auxiliare în cantităţi mari, adăugarea vinului şi coniacului în timpul fierberii.

5.4. Sosuri

Sosurile sunt semipreparate de consistenţă lichidă sau vâscoasă, utilizate în pregătirea altor preparate culinare. Ele contribuie la :
- creşterea apetitului şi uşurarea digestiei prin stimularea secreţiei gastrice datorită compoziţiei ;
- îmbunătăţirea proprietăţilor organoleptice ale preparatelor pe care le însoţesc ;
- au rol de legătură între componentele preparatului ;
- micşorează timpul de pregătire a preparatelor culinare ;
- diversificarea sortimentală a preparatelor.

Clasificarea sosurilor se face astfel :

a)după procesul tehnologic şi temperatura de servire :
- sosuri reci :
  - instabile – de oţet, de lămâie (à la grec) ;
  - stabile – de unt, maioneză şi derivatele sale (tartar, ravigot, remulad, Andalouse, Chantilly), de usturoi, de hrean ;
- sosuri calde : olandez şi derivatele sale, bernez şi derivatele sale, Meunière, alb de lapte cu derivatele, suprem, tomat şi derivate, brun (spaniol) şi derivatele sale.

b)după culoare : sosuri albe şi sosuri colorate ;

c)după consistenţă :
- sosuri emulsionate :
  - reci (instabile, stabile) ;
  - calde ;
- sosuri vâscoase :
  - albe
  - colorate.

Pentru a forma şi diversifica gustul unor anumite preparate şi a scurta timpul de lucru, tehnica culinară a stabilit o serie de sosuri mai importante din c are se pot prepara multe alte sosuri. Aceste sosuri folosite la diversificare se numesc *sosuri de bază*. O clasificare sumară a diversificării sosurilor este următoarea (tabelul 2) :

Clasificarea tipurilor de sosuri

Sosuri de bază	Sosuri derivate
Alb (Béchamel)	Mornay, suprem, boemian, soublise
Alb – velouté	Chivry, Colbert
Brun (spaniol)	Brigade, de vin, demiglacé, Madera, picant
Olandez	Mikado, Chantilly I
Bernez	Chorou, Foyot
Tomat	Portughez, Provençal
De maioneză	Abdalouse, ravigot, remulad, tartar, Chantilly II, Ghibriche

Sosurile se obţin de regulă din grăsime şi diverse adaosuri, cum ar fi : legume, sos tomat, smântână, iaurt, gălbenuşuri de ouă, muştar şi diferite condimente.

5.4.1. Sosuri reci

Sosurile reci nu au tratament termic şi se pregătesc în momentul utilizării păstrându-şi valoarea nutritivă.

Materiile prime folosite la obţinerea sosurilor reci sunt : ouă, smântână, grăsimi vegetale, verdeţuri condimentare, condimente, legume, lămâi, sare de lămâie.

Prelucrarea primară a materiilor se face cu puţin timp înainte de utilizare, deoarece în contact cu apa sau aerul se pierd anumiţi factori nutritivi. Operaţiile care se efectuează sunt :

- dozarea materiilor prime şi auxiliare ;
- verificarea calităţii şi a prospeţimii ;
- îndepărtarea părţilor necomestibile ;
- spălarea şi divizarea.

Tehnologia de obţinere a sosurilor emulsionate instabile constă, în afară de prelucrarea primară a materiilor prime folosite, în a amesteca componentele pentru omogenizare.

Sosurile emulsionate instabile (sos de oţet, de lămâie) se prezintă în sosieră însoţind anumite salate preparate din peşte, subproduse, legume preparate à la grec.

Sosurile reci vâscoase (sos de usturoi mujdei, sos de hrean, sosul de maioneză şi derivatele sale) se obţin prin înglobare şi omogenizare a componentei lichide (supă, apă, ulei) cu componentele de bază (usturoi, hrean, gălbenuş de ou), având aspectul unei emulsii consistente.

În cazul maionezei, amestecarea continuă a gălbenuşului cu uleiul formează o dispersie fină a particulelor de grăsime în masa fluidificată a gălbenuşului. Prezenţa lecitinei din gălbenuş, ca agent de stabilizare, menţine stabilitatea sosului de maioneză. În cazul tăierii maionezei, aceasta se poate redresa prin încorporarea unui gălbenuş crud, sau o lingură de muştar, sau câteva picături de oţet, zeamă de lămâie sau apă rece.

Sosuri reci derivate din maioneză

1.*Sosul ravigot* – se compune din maioneza in care se incorporeaza castraveti murati taiati cubulete, patrunjel verde tocat, ceapa taiata marunt, tarhon verde si se adauga apa minerala sau sifon, amestecandu-se pentru omogenizare .

2. Sosul remulad – in sosul maioneza se incorporeaza castraveti murati taiati cubulete, patrunjel verde tocat, tarhonul verde tocat, mustar, otet si piper macinat .
3.Sosul tartar- in sosul de maioneza se adauga patrunjel verde tocat marunt, piper macinat, sare si ceapa verde tocata marunt .
4.Sosul Andalouse- sosului de maioneza i se incorporeaza piure de tomate si se amesteca pentru a obtine o compozitie omogena ,
5.Sosul Chantily- in sosul de ardei gras taiat julien, putin suc de lamaie, sare, piper, mustar, iar in momentul utilizarii se amesteca lejer cu frisca .

Indicii de calitate ai sosurilor reci sunt :

- să aibă consistența corespunzătoare tipului de sos ;
- să aibă gust şi aromă specifică sosului ;
- să fie proaspăt preparate ;
- să nu se ridice grăsimea la suprafață.

Defectele ce pot apare la sosurile reci emulsionate sunt :

- de consistență : aglomerări în componentă sau consistență prea lejeră, neomogenă ;
- de culoare : pot avea culoare cenuşie (ustensilele folosite sunt necorespunzătoare) sau particule de culoare închisă (s-a folosit piper negru sau sare cu impurități).

Aceste defecte nu au posibilitate de remediere.

5.4.2. Sosuri calde

Această grupă de semipreparate se obțin sub acțiunea tratamentului termic (înăbuşire sau fierbere) din materii prime cum ar fi : grăsimi, legume, supă de oase, făină, lapte, smântână, condimente, sare. Se folosesc în principal ca "liant" la o serie de preparate culinare.

Au rolul de a influența gustul şi aspectul produsului finit, contribuind totodată la creşterea valorii nutritive a produsului.

În funcție de materiile prime folosite şi de modul de obținere, sosurile calde pot fi clasificate în :

- sosuri emulsionate : olandez, bearnez, Méuniere ;
- sosuri vâscoase :
  - sosuri albe : chaud-froid, de lapte, sos suprem, smântână, Mornay ;
  - sosuri colorate : tomat, vânătoresc, brun şi derivatele (Madera, de vin, picant, demiglacé) ;

O importanță deosebită în obținerea unor sosuri de calitate o au elementele din care se realizează sau "fondurile".

Tehnologia obținerii sosurilor calde emulsionate cuprinde, în mare, următoarele operații :

- dozarea – cântărirea materiilor prime conform rețetelor ;
- încălzirea untului şi eliminarea apei rezultate, topire ;
- spălarea lămâii şi extragerea sucului ;
- spălarea, dezinfectarea şi clătirea ouălor, urmate de separarea albuşului de gălbenuş;
- curățare, spălare, mărunțirea verdețurilor.

În gălbenuşurile bătute cu sare pe baia de apă, la foc moderat, se adaugă treptat untul topit şi celelalte componente de asezonare şi de gust.

Modul de prezentare, servire şi utilizare a unor sosuri mai reprezentative sunt :

- sosul olandez :
  - se prezintă în sosiere imediat după preparare; se serveşte cald ;
  - se utilizează la preparate din peşte şi legume ;
- sosul bearnez :
  - se prezintă în sosieră şi se serveşte cald ;
  - însoţeşte preparatele din carne de vită la grătar ;
- sosul Méuniere :
  - se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul cu care urmează să fie consumat : preparate din peşte şi batracieni.

Sosurile vâscoase se pregătesc prin tratament termic, prin fierbere sau prin înăbuşire urmată de fierbere.

Au în componenţa lor făina, ca material de legătură, adăugată unui lichid ce poate fi apă sau supă, lapte sau smântână.

La prepararea sosurilor vâscoase se mai folosesc :

- grăsimi – ulei, unt, margarină ;
- legume – rădăcinoase, în principal ;
- oase – pentru obţinerea fondului (brun sau supă) ;
- condimente.

Consistenţa sosurilor vâscoase se formează prin transformarea amidonului din făină în gel. Se prepară şi se consumă imediat după pregătirea lor, unele dintre ele putând fi păstrate la -2...+2°C, timp de 72 ore.

Sosurile albe sunt realizate pe bază de lapte, unt, făină sau amidon pentru obţinerea consistenţei, iar în funcţie de specific au ca adaos smântână, gălbenuşuri de ou, esenţă de ciuperci, condimente ş.a.

Materiile prime folosite sunt cele care le dau denumirea de sosuri albe.

1.Sos alb de lapte – o parte din cantitatea de unt se topeste si apoi se adauga faina cernuta in prealabil si amestecata cu lapte rece . Sub amestecare continua se stabileste consistenta cu restul de lapte fierbinte, se sareaza si se lasa sa fiarba .

2.Sos alb cu supa (chaud- froid) – faina se cerne se amesteca cu supa rece de pasare .Gelatina se inmoaie in apa rece si se topeste la foc mic . In untul topit se adauga faina amestecandu-se continuu. Se potrirveste consistenta cu supa calda apoi se adauga frisca si sare se fierbe la foc moderat se incorporeaza gelatina, se omogenizeaza apoi se strecoara .

3. Sos Mornay – derivate din sosul alb de lapte – cascavalul se curata de coaja, se rade, galbenusurile se amesteca cu smantana . Peste galbenusuri si smantana se adauga sosul alb, se fierbe la foc moderat 5 minute, amestecand continuu. Se retrage de pe foc, se adauga sarea si jumatate din cascaval ras, se omogenizeaza. Restul de cascaval si untul se adauga la suprafata produsului ce urmeaza a fi gratinat .

Modul de **utilizare** a unor sosuri calde vâscoase este următorul :

- *sosul alb* (chaud-froid) – pentru naparea unor preparate reci din carne de pasăre, subproduse, peşte ;
- *sos alb de lapte* – în stare caldă, la preparate din legume, carne de pasăre sau la pregătirea altor sosuri ;
- *sos suprem* – la preparate calde din pasăre şi peşte ;

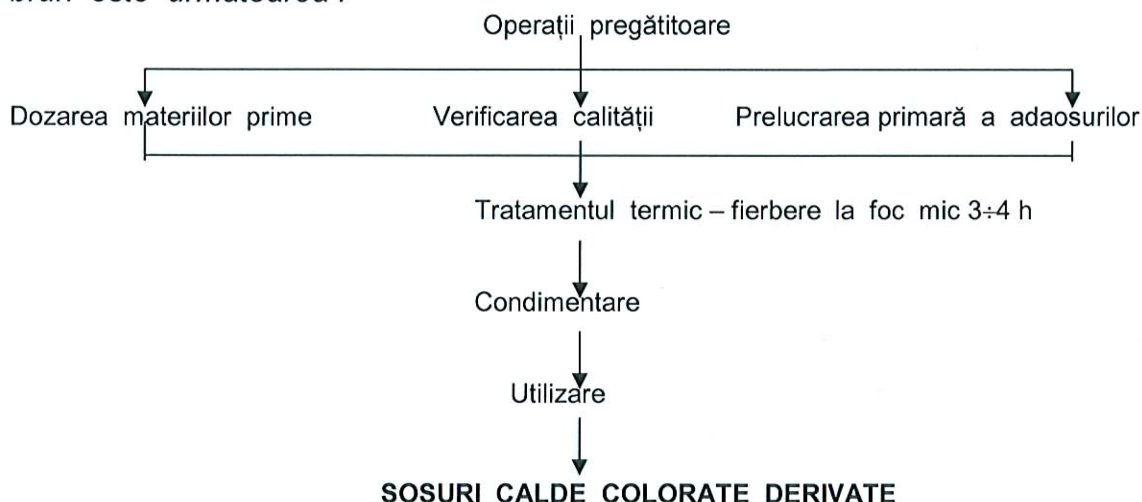
- *sos de smântână* – la preparate din legume şi preparate din carne (tocături) ;
- *sos Mornay (pentru rumenit)* – la preparate din legume, paste făinoase, ouă ce urmează a fi gratinate.

Sosurile colorate sunt sosuri calde vâscoase ce cuprind sosul tomat şi sosul brun cu derivatele lor, însoţind preparatele culinare pe bază de carne. Diferenţele în prepararea celor două tipuri de sosuri constau în :

- la *sosul tomat* : se foloseşte ca fond supa de oase strecurată, iar după amestecarea materiilor prime tratamentul termic durează 30 minute ;
- la *sosul brun* : fondul utilizat este fondul brun, făina se dextrinizează, iar după adaosul celorlalte componente fierberea durează 3 ÷ 4 ore.

Derivatele acestor sosuri au culoarea dată de sosul de bază folosit la prepararea lor. Fiind sosuri derivate, în compoziţia lor se mai adaugă esenţă de rom, ciuperci, unt, condimente diferite şi suc de friptură, care diversifică sortimentul şi îmbunătăţesc caracteristicile nutritive şi organoleptice.

O schemă generală a procesului tehnologic de obţinere a derivatelor sosului brun este următoarea :



<u>Sosuri calde vascoase colorate</u>

1.Sos tomat – oasele spalate si taiate in bucati se fierb in apa rece cu sare rezultand supa de oase, care se srecoara si se mentine la cald .Legumele spalate, curatate, taiate felii) se inabusa in ulei si apa pana se inmoaie, se adauga faina cernuta, supa si zaharul, apoi pasta de tomate diluata cu apa rece si condimentele .Se lasa sa fiarba 30 de minut, se strecoara, se paseaza legumele si se utilizeaza la chiftelute, limba, musaca, spaghete, sau prepararea derivatelor .

2.Sos brun – oasele se usuca in cuptor. Fara grasime pana se coloreaza, iar faina se dextrinizeaza (se rumeneste)intr-un vas fara grasime .Legumele se inabusa in ulei si apa pana se inmoaie, se adauga faina dextrinizata, oasele rumenite, pasta de tomate, condimentele si apa .Se strecoara si se paseaza legumele si se utilizeaza la carne de vita, porc, si peste,precum si la derivate .

<u>Derivate ale sosurilor calde colorate.</u>

1.Sos Madera **:**- se amesteca sosul brun cu esenta de oase, cu vin rosu,piper si unt si se fierb 5 minute .Untul si coniacul se adauga treptat si se amesteca pentru omogenizare. Se utilizeaza pentru alte sosuri .

2.Sos de vin – se fierbe sosul brun, adaugand in timpul fierberii jiul de friptura si vinul.

3.Sos demiglace :- se amesteca sosul brun cu esenta de oase, vin,alb, piper si unt .Se fierb 5 minute, se amesteca pentru omogenizare .
4 Sos picant :- se fierb in apa ceapa, mustarul si piperul 15 minute .Se adauga castravetii se repune la foc 5 – 10 minute, adaugand spre sfarsit vin, unt si sare .Se utilizeaza la preparate din carne, tocaturi, fripturi ,

Analiza calitativa

Sosurile trebuie sa prezinte conditiile de calitate admisibile in STAS: consistenta vascoasa,lejera, fara aglomerari sau exces de grasime,culoare specifica sortimentului, alba sau rosu- brun, gust,si miros placute, potrivit condimentate, specifice adaosurilor

Exemple de **utilizări** ale sosurilor calde în compoziţia meniurilor sunt :

- *sosul tomat* – este folosit la chifteluţe, limbă, musaca, spaghete sau la prepararea derivatelor
- *sosul vânătoresc* – la fripturi înăbuşite ;
- *sosul brun* – se serveşte la preparate din carne de vită, porc şi peşte, precum şi la derivate ;
- *sosul picant* – la preparate din carne sub formă de : escalop, medalion, fripturi la tavă, tocături şi la preparate din subproduse ;
- *sosul Madera şi demiglacé* – intră în componenţa altor sosuri ;
- *sosul Charcutière* - derivat al sosului demiglacé – utilizat la servirea unor fripturi din carne de porc, la grătar sau la frigare ;
- *sosul de ciuperci* – derivat din sosul Madera, cu adaos de ciuperci, se utilizează la escalopuri, turnedouri, preparate din ouă.

Defectele sosurilor, cauzele şi posibilităţile de remediere a defectelor

Grupa de sosuri	Defecte	Cauze	Remedieri
Sosuri emulsionate reci	De consistenţă : aglomerări în componenţă sau consistenţă prea lejeră	-aglomerările apar când gălbenuşurile fierte nu au fost trecute prin sită -consistenţa lejeră se datorează folosirii excesive a uleiului sau adaosurilor lichide -lipsa de omogenitate se datorează unei amestecări necorespunzătoare	Nu se remediază Nu se remediază Se continuă amestecarea
	De culoare : a) culoare cenuşie b) particule de culoare închisă	-când se folosesc ustensile necorespunzătoare -folosirea piperului negru sau a sării de calitate necorespunzătoare	Nu se remediază Nu se remediază
Sosuri emulsionate	Aspect de tăiat, disociat	-gălbenuşurile au fost insuficient fierte sau s-a depăşit temperatura de 62 ÷ 65°C	Se încorporează puţin câte puţin sosul tăiat într-o lingură de apă

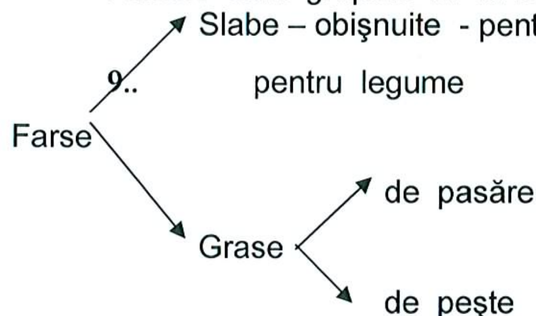
			caldă, când sosul este rece şi respectiv în apă rece, dacă sosul este cald
calde	Gust de fermentat	-s-a încorporat prea repede untul -sosul s-a condimentat cu suc de lămâie şi a fost ținut la cald timp îndelungat	Nu se remediază
Sosuri fluide	De consistență: fluidă (apoasă), groasă (densă)	-fierbere insuficientă -folosirea unei cantități mari de făină şi fierbere îndelungată	Se continuă fierberea
	Aglomerări, structură neomogenă, cantitate mare de grăsime	-nerespectarea procesului tehnologic	Se strecoară
	De gust şi aromă nespecifice adaosurilor	-dozarea necorespunzătoare	Se adaugă sos sau supă necondimentată

Pentru înlocuirea substanțelor pierdute se asezonează sosurile cu verdețuri tocate, suc de lămâie, smântână, unt ş.a.

5.5. Farse (umpluturi)

Farsele (umpluturi) sunt semipreparate compuse din elemente tocate. Prezintă o consistență păstoasă şi pot fi crude sau fierte. Ele au întrebuințări diferite, în funcție de compoziția lor. Servesc la umplerea legumelor ca : vinete, ciuperci, dovlecei, ceapă, ş.a.; la umplerea crutoanelor pentru prezentarea pieselor din vânat (cu pene); la umplerea păsărilor.

Farsele sunt grupate în funcție de conținut astfel :



Farsele au consistență de pastă omogenă, gust şi miros specific componentelor. Condimentarea să fie corespunzătoare fără a fi excesivă.

Sortimentele mai cunoscute de farse sunt : farse pentru ciuperci, pentru legume (farse slabe); farse de pasăre – mousseline, farse de peşte (farse grase).

Materii prime: - la umpluturi se utilizeaza materii prime vegetale (ceapa, ciuperci, piper, patrunjel, marar, usturoi) si materii prime de origine animala (carne, oua, smantana, branza) .

Echipament tehnologic :

Ustensilele necesare sunt: vase diferite, blat de lemn, cutite, linguri, tigai, farfurii, castroane, sita simpla, spatula de lemn, masina de gatit, robot de bucatarie .

Tehnologia de obtinere

Materiile prime folosite se spala, se curata, se indeparteaza partile necomestibile .Se taie si se toaca ceapa, ciupercile, usturoiul; carnea se dezoseaza si se toaca ; branza se omogenizeaza .Ingredientele se amesteca conform retetelor, pana la obtinerea unei compozitii omogene

Tehnologii specifice diferitelor sortimente.

1.*Pasta de branza* – se obtine din branza telemea, branza proaspata de vaci, la care se adauga marar tocat.Se utilizeaza la rosii umplute cu branza .

2.*Umplutura de branza dulce* – se amesteca branza telemea branza proaspata de vaci, apoi se incorporeaza oua, gris sau faina .Se utilizeaza ca umplutura pentru gustari calde pe baza de foitaj si pe baza de tarte

3.*Umplutura de carne* – carnea de vita si de porc se trec prin masina de tocat cu sita mare .Ceapa taiata felii se inabusa in ulei si apa, se adauga carnea si se continua inabusirea amestecand continuu.Se tempereaza compozitia, se scurge de lichidul format si se trece din ou prin masina de tocat cu sita fina .Se adauga piper,sare, ou, si se omogenizandu-se.

4.*Umplutura de varza* – ceapa taiata marunt se inabusa in grasime si apa,se adauga varza dulce sau murata, taiata felideluta; cand s-a inmuiat se adauga sare, piper si pasta de tomate, se continua inabusirea 10-15 minute .Se foloseste la gustari calde .

5.*Umplutura de spanac* – spanacul oparit si taiat marunt se amesteca cu branza telemea rasa si cu ou,pana se obtine o compozitie omogena .Se utilizeaza la gustari calde pe baza de foietaj si pe baza de clatite .

5.6. Panadele

Prin panade se înțelege adaosul de bază folosit la unele umpluturi. Panadele sunt de mai multe feluri, în funcție de umplutura la care se utilizează. În general, proporția de panadă nu trebuie să depăşească jumătate din greutatea elementului de bază (farsa).

Dacă panada cuprinde în componență ouă şi unt se va ține seama să se regleze cantitățile generale ale farsei pentru care se prepară. Panadele trebuie să se întrebuințeze numai după ce s-au răcit complet.

Panadele prezintă volum mărit comparativ cu volumul inițial, gustul şi mirosul specifice alimentelor de bază.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente

1. *Panada cu franzela* – se pune laptele la fiert cu sare intr- un vas corespunzator, se taie franzela felii.In laptele clocotit se introduce miezul de franzela, se retage pe marginea plitei si se lasa cateva minute sa se imbibe bine .Se repune vasul la foc si se amesteca bine pana se omogenizeaza si se desprinde de pe lingura .Se rastoarna intr-un castron si se lasa sa se raceasca .Se intebuinteaza la umplutura de peste.
2. *Panada cu orez* – materiile prime sunt orezul, o franzela si unt.Se spala orezul si se scurge apa .Se pune orezul intr-un vas,se adauga painea, untul si se lasa pe foc pana incepe sa fiarba.Se introduce apoi la cuptor timp de 40

minute pana cand bobul de orez este fiert.Se utilizeaza la umpluturi diverse (pentru ardei, dovlecei, sarmale).

5.7. Semipreparate diverse

La pregătirea unor preparate culinare sunt necesare anumite semipreparate considerate auxiliare sau diverse.

Din această categorie fac parte : baiţul, borşul, tăiţeii de casă, tartele pentru umplut, foitajul crud, paste diferite pentru sandvişuri – de legume sau ouă umplute, foile de clătite, soluţia de decongelare a peştelui.

Borşul din tărâţe de grâu. Este un preparat care se obţine din tărâţe de grâu, mălai de porumb şi apă fierbinte şi se foloseşte la acritul borşurilor.

Mai întâi se pregăteşte drojdia denumită şi "huşte", se amestecă într-un vas 300 g tărâţe de grâu cu 100 g mălai de porumb, se adaugă cca 400 ml apă fierbinte, se amestecă până se formează o pastă. Se lasă la dospit, cca 12 ore, pe marginea plitei de la maşina de gătit. Când drojdiile s-au înmulţit, "huştele" se pun într-un borcan din sticlă sau într-o oală de pământ, se mai adaugă tărâţe de grâu şi mălai până se umple pe jumătate vasul, apoi, se umple borcanul cu apă fiartă şi se lasă să se acrească. Dacă dorim ca borşul să se acrească într-un timp mai scurt, se poate adăuga şi o bucată de pâine. Se amestecă la intervale de o oră. Acritul borşului durează 10-12 ore. Când borşul este acrit, se strecoară printr-un tifon, se fierbe separat, după care se adaugă la preparatele lichide.

Huştele rămase în vasul în care a fost preparat borşul, se folosesc în continuare la obţinerea altui borş, se aruncă o parte din aceste huşte, se completează cu tărâţe şi mălai şi se umple cu apă fiartă

6. TEHNOLOGIA PREPARATELOR SERVITE LA MICUL DEJUN

Micul dejun este prima masă a zilei, trebuind să asigure organismului 20 – 25% din necesarul caloric pentru 24 ore.

În componenţa meniurilor pentru micul dejun sunt cuprinse băuturi calde, nealcoolice (ceai, cafea, cacao), sucuri din legume sau sucuri din fructe, unt, gem, dulceaţă, miere, produse din carne, produse lactate, legume, preparate din ouă, brânzeturi şi preparate din brânzeturi, produse de panificaţie, produse de patiserie. Combinarea alimentelor de origine animală cu cele de origine vegetală, în meniul pentru micul dejun, realizează un echilibru între factorii nutritivi.

În meniurile destinate pentru micul dejun, preparatele din ouă şi preparatele din brânzeturi (caşcaval) sunt cel mai des întâlnite. Aceste preparate se mai numesc şi minuturi datorită timpului scurt necesar pentru pregătire, 10 – 20 minute. Minuturile trebuie să aibă aspect plăcut, atrăgător şi apetisant.

Digestibilitatea acestor preparate este influenţată în mare parte şi de tratamentul termic aplicat la pregătire. Preparatele obţinute prin fierbere sunt uşor digerabile, cele prăjite sunt mai greu digestibile.

Materiile prime şi auxiliare folosite la pregătirea acestor preparate trebuie să fie proaspete şi de cea mai bună calitate, corespunzător standardelor în vigoare.

Preparatele culinare care se servesc la micul dejun se clasifică în funcţie de materia pimă folosită şi de tratamentul termic aplicat astfel :
Preparate pentru micul dejun :
- *din ouă* :
  - prin *fierbere* : ouă fierte în coajă (moi, cleioase, tari) ; ouă fierte fără coajă (ochiuri româneşti) ;
  - prin *prăjire* : ochiuri la capac; omlete (cu verdeţuri, cu roşii, şuncă etc.); jumări (scrob) (simple, cu costiţă afumată, cu roşii) ;
- *din caşcaval* : caşcaval la capac, caşcaval pane.

6.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN OUĂ

Procesul tehnologic al minuturilor din ouă cuprinde operaţii de prelucrare preliminară a componentelor, aplicarea tratamentelor termice specifice preparatelor (fierbere, prăjire) şi montarea pentru prezentare.

Prelucrarea primară constă în spălare, dezinfectare şi din nou spălare în jet de apă rece. Ouăle se sparg fiecare în parte pe o farfurie şi apoi se trec în vasul comun pentru a evita amestecarea ouălor proaspete cu ouă care ar putea fi alterate.

Componentele de adaos pentru omlete şi jumări se pregătesc preliminar, în funcţie de caracteristicile fiecărei materii prime, astfel :
- verdeaţa, curăţită şi spălată, se taie mărunt ;
- roşiile opărite şi decojite se taie felii, se scot seminţele şi se scurg de suc ;
- şunca presată se taie cuburi sau julien ;
- brânza se rade.

Prelucrarea termică se face în funcţie de tipul de preparat culinar, astfel :
- ***ouă fierte în coajă*** : pentru ouă moi fierberea durează 3 minute; ouă cleioase – 5-6 minute; ouă tari – 8-10 minute ;
- ***ochiuri româneşti*** – oţetul şi sarea se introduc în apa de fierbere cu rolul de a grăbi coagularea proteinelor din albuş, evitându-se astfel împrăştierea acestuia în apă. În acelaşi scop, în momentul introducerii oului în apa clocotită (prin alunecare) vasul se retrage pe marginea plitei, albuşul se strânge spre gălbenuş cu ajutorul unei spumiere, iar fierberea se face în clocote mici. Se servesc cu unt şi mămăliguţă ;
- ***ochiuri la capac***. Ouăle sparte pe farfurie se trec, prin alunecare, în capacul cu grăsime încălzită, se introduc la cuptor sau se lasă pe plită acoperite, până când albuşul coagulează complet iar gălbenuşul, parţial (consistenţă semivâscoasă) ;
- ***omlete***. Prelucrarea termică a componentelor de adaos se face prin înăbuşire în grăsime şi apă sau prin sotare (rumenire uşoară), excepţie făcând brânzeturile şi verdeaţa care se amestecă direct cu ouăle bătute şi se prelucrează termic odată cu acestea. Omletele se pot pregăti în două variante tehnologice :

- componentele de adaos se prelucrează termic, peste acestea se toarnă ouăle bătute cu sare, se amestecă puţin, se rumeneşte omleta pe ambele părţi, se rulează. După această variantă se pot pregăti omletele cu verdeaţă, cu şuncă, cu roşii, cu brânzeturi ş.a. ;
- din ouăle bătute cu sare se pregăteşte omleta simplă, prin turnare în vasul cu grăsime încălzită, se rumeneşte pe ambele părţi, se montează pe farfurie, se

aşează deasupra componentele de adaos prelucrate termic separat, după care se poate rula sau se prezintă ca atare. După această variantă se pregătesc omletele cu ficăţei de pasăre, cu legume etc.;

- ***jumările*** se pegătesc prin amestecarea în tigaie sau capac a componentelor de adaos, prelucrate termic, cu ouăle bătute cu sare, până la consistenţă cremoasă.

Montarea pentru prezentare a minuturilor se face pe farfurii sau pe platouri calde, estetic aranjate şi decorate. Se servesc fierbinţi, imedia după preparare.

Condiţiile de calitate :

- gramaj la porţie corespunzător ;
- aspect plăcut, atrăgător; pentru preparatele cu adaosuri acestea trebuie să fie uniform răspândite în masa preparatului, forma bine definită ;
- culoare specifică pigmenţilor coloranţi din ou şi a componentelor de adaos, folosite ca adaosuri ;
- miros plăcut, specific componentelor ;
- gust plăcut, specific oului şi componentelor de adaos potrivit condimentate ;
- consistenţa specifică produsului, astfel :
- pentru ouăle fierte şi cele la capac, albuşul trebuie să fie complet coagulat, iar gălbenuşul, în funcţie de preparat, de la fluid până la complet coagulat ;
- pentru omlete – la exterior complet coagulată iar în interior cremoasă ;
- pentru jumări – cremoasă.

Defectele, cauzele şi posibilităţile de remediere ale preparatelor din ouă sunt :

- calitate necoespunzătoare a materiilor prime şi a materiilor prime şi auxiliare folosite ;
- dozarea necorespunzătoare a componentelor faţă de prevederile reţetelor ;
- nerespectarea tehnologiei specifice fiecărui preparat.

Defectele acestor preparate nu se pot remedia, ceea ce implică o atenţie deosebită în respectarea tehnologiei specifice.

Defectele şi cauzele ce le generează pentru preparatele din ouă servite la micul dejun

Denumirea preparatului	Defecte	Cauze
Ouă fierte	¤ Gălbenuş de culoare verde închis spre margine	-depăşirea timpului de fierbere ;
Ochiuri româneşti	¤ Aspect necorespunzător (cu zdrenţe, gălbenuşul descoperit) ¤ Gălbenuş complet coagulat	-nu s-a retras vasul pe marginea plitei; -ouăle nu s-au introdus în apă prin alunecare; -fierberea s-a făcut în clocote mari; -nu s-au adăugat sare şi oţet; -albuşul nu s-a strâns spre gălbenuş cu spumiera; -nu s-a fasonat după preparare; -depăşirea timpului de fierbere; -ţinerea ouălor mai mult timp în apă fierbinte.
Omlete	¤ Culoare necorespunzătoare (insuficient rumenite sau prea rumenite)	-temperatura în timpul prăjirii a fost prea mare sau prea mică; -timpul tratamentului termic a fost scurt sau depăşit;

	¤ Insuficient pătrunse	-prăjirea la temperatură prea mare, la suprafață se rumenesc, dar în interior nu pătrund.
Jumări	¤ Nu-şi păstrează forma dată prin rulare ¤ Complet coagulate ¤ Prea grase	-rularea nu s-a făcut imediat după prăjire; -nu s-au amestecat la timp; -prăjirea la temperatură prea mare; -depăşirea timpului de prăjire; -nu s-au servit imediat după preparare; -dozarea necorespunzătoare a grăsimii (prea multă).

6.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CAŞCAVAL

Preparatele din caşcaval servite la micul dejun sunt condiționate, în mod deosebit, de calitatea caşcavalului şi a celorlalte componente din structura preparatelor. Sortimentele care se pot realiza din caşcaval sunt caşcaval la capac şi caşcaval pane, operațiile pregătitoare şi tehnica de preparare fiind următoarele :

- ***caşcaval la capac*** :

- operații pregătitoare : tăierea caşcavalului în bucăți mici ;
- tehnica de preparare : se taie untul în bucăți mici în căpăcele; se adaugă caşcavalul şi se rumeneşte la foc mic ;
- montarea se face fie pe capac, fie pe un platou cald fiind servit în stare fierbinte ;

- ***caşcaval pané*** :

- operații pregătitoare : caşcavalul se taie în felii, 2 felii fiind necesare pentru o porție ; se bat ouăle;
- tehnica de preparare : bucățile de caşcaval se trec prin făină, ou şi pesmet, după care se prăjesc în ulei pe ambele părți ;
- montarea se face pe platou cald şi servirea în stare fierbinte.

7. TEHNOLOGIA GUSTĂRILOR

Gustările sunt preparate culinare prezentate în forme variate, cu aspect atrăgător şi volum mic. Se servesc la începutul mesei sau între mesele principale, în cantități mici, având rol de a influența apetitul consumatorilor, atât prin gustul picant pe care-l au, cât şi prin modul variat de prezentare. Se obțin din alimente de origine vegetală şi animală : produse de panificație, legume, ouă, brânzeturi, carne şi preparate din carne, organe.

Gustările sunt uşor digestibile. Digestibilitatea este favorizată de faptul că multe din componente sunt sub formă de pastă.

Substanțele extractive din unele materii prime, precum şi condimentele adăugate conferă preparatelor arome specifice şi gust picant, favorizând digestia.

Clasificarea gustărilor în funcție de modul de servire şi procesul tehnologic aplicat la obținerea lor este următoarea :

- gustări reci :

- obişnuite : sandvişuri, legume umplute, ouă umplute ;
- speciale : tartine (cu roastbeef, cu br. Roquefort, ouă şi roşii, salam de Sibiu, cu icre), cu diferite farse (ciuperci umplute, măsline umplute) ;

- gustări calde :
- obişnuite (crochete, chifteluţe) ;
- speciale (gustări din foitaj, cu ciuperci, pe bază de clătite, pe bază de tarte).

7.1. Gustări reci

Acestea se servesc de obicei la dejun, într-un sortiment foarte variat. Sunt realizate prin combinaţii armonioase de culori şi asociere a materiilor prime cu ingrediente în mod corespunzător.

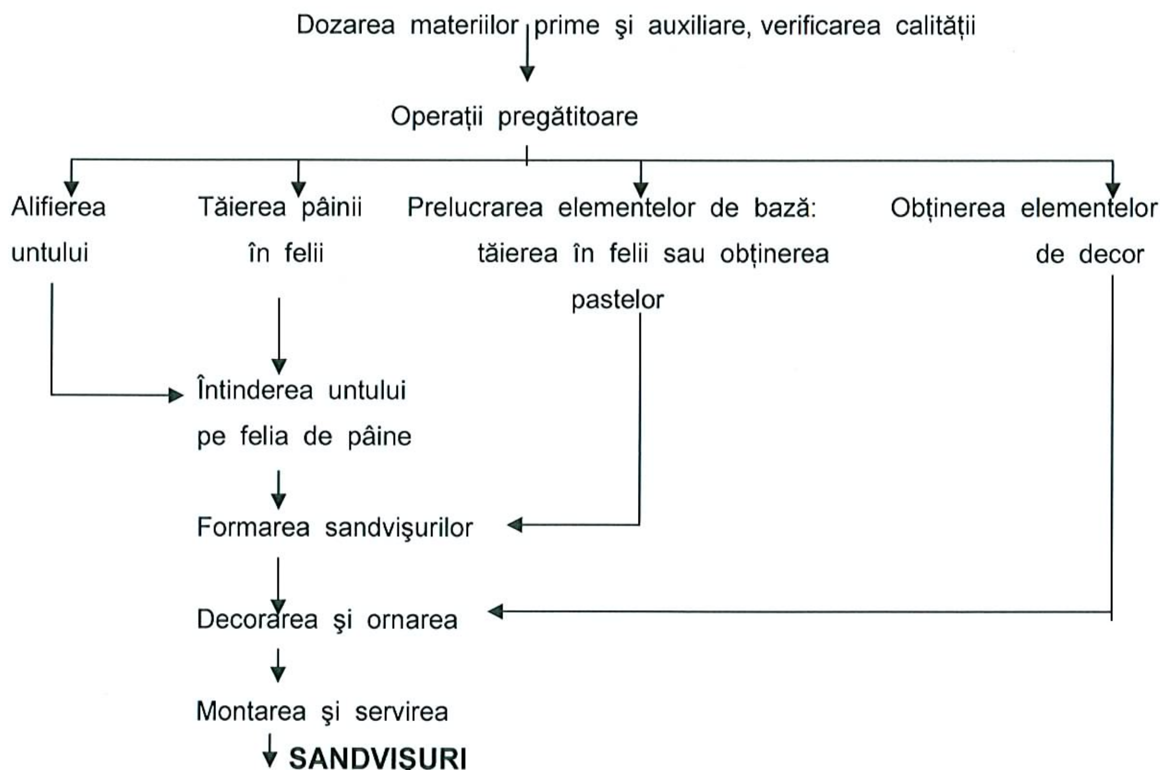
În această grupă se pot înscrie şi salatele realizate din legume crude sau fierte şi fructe, legume şi carne, legume şi ouă, toate în combinaţie cu maioneză, sosuri reci, smântână şi diferite ingrediente.

Sandvişurile sunt foarte solicitate de consumatorii de toate vârstele. Componentele de structură sunt : unt, elementul de bază care îi conferă denumirea (caşcaval, parizer, salam, sardele, brânză telemea, şuncă presată, salam de Sibiu) şi elemente de decor.

Schema tehnologică generală de preparare a diferitelor sortimente de sandvişuri este următoarea :

Dozarea materiilor prime şi auxiliare se realizează pe baza reţetei specifice sortimentului prin cântărire şi volumetric.

Operaţiile pregătitoare cuprind : alifierea untului în vederea uşurării operaţiei de întindere pe pâine; tăierea pâinii în felii de 1 cm grosime; tăierea în felii subţiri a elementelor de bază care vor avea aceeaşi mărime cu felia de pâine; pregătirea elementelor de decor prin tăierea lor în diferite forme.



Tehnica preparării cuprinde : ungerea feliilor de pâine cu unt, aplicarea componentei de bază sau turnarea pastei cu poşul cu şpriţ pe pâine, decorarea şi ornarea în mod variat, în funcţie de fantezia lucrătorului.

Montarea se face pe platou de inox sau porțelan (cu șervețel din hârtie dantelată), asociind mai multe sortimente reci, într-o perfectă armonie de culori, obținându-se un aspect atrăgător.

Sandvișurile se pregătesc din materii prime foarte proaspete, cu puțin timp înainte de servire, pentru a-și păstra calitățile nutritive, gustative și aspectul de prezentare.

Legumele și ouăle umplute sunt gustări reci cu un proces tehnologic simplu, format din următoarele operații :

- pregătirea legumelor și ouălor pentru umplere ;
- obținerea pastelor de umplere ;
- umplerea legumelor sau ouălor.

Pastele pentru umplere sunt foarte diferite : pastă de pește, pate de ficat (pasăre, porc), pastă de brânză.

După umplere, legumele se lasă 1 – 2 ore la frigider pentru mărirea consistenței pastei. Ouăle umplute se servesc imediat după decorare și montare.

Montarea preparatelor se face pe platou, aranjate cât mai estetic, alături de alte sortimente de gustări reci.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente

1.*Rosii umplute cu vinete tocate* – se taie capacelele la rosii, se indeparteaza miezul, se scurg de suc .Se pregateste salata de vinete astfel : se coc vinetele, se curate de coaja,se scurg, se toaca, se amesteca cu sare, ulei piper, si ceapa tocata marunt .Ouale fierte tari se taie in felii si se utilizeaza ca décor .

2.*Ardei cu pasta de branza* – in pasta de branza se adauga maslinele taiate marunt, ardei pentru umplut se pot taia sferturi, jumatati, sau se pot mentine intregi .

3.*Oua cu pateu de ficat* – in pateul de ficat se adauga galbenusele trecute prin razatoare fina si se omogenizeaza pasta. Albusurile umplute se decoreaza cat mai estetic.

Gustările speciale reci sunt preparate culinare caracterizate prin gusturi rafinate, dimensiuni reduse, aspect decorativ deosebit.

Tartinele – *canapele sau tosturi* (când pâinea este prăjită) – se deosebesc de sandvișuri atât prin componentele pe care le conțin, cât și prin tehnologia de preparare. Ca elemente de bază, tartinele conțin :

- pâine albă sau cruton special pregătit din pâine albă relativ proaspătă, prin tăiere cu forme metalice diferite și rumenire ;
- unt alifiat ;
- alimentul de bază care-i conferă și denumirea ;
- elemente de decor.

În cazul gustărilor speciale cu diferite farse (ex. ciuperci umplute și măsline umplute), operațiile comune sunt :

- pregătirea ciupercilor și măslinelor pentru umplere ;
- realizarea farselor ;
- umplerea propriu-zisă ;
- ornare și montarea pe platou sau raviere.

Nerespectarea procesului tehnologic duce la obținerea unor preparate necorespunzătoare din punct de vedere calitativ. Defectele ce ar putea apărea la obținerea gustărilor reci sunt :

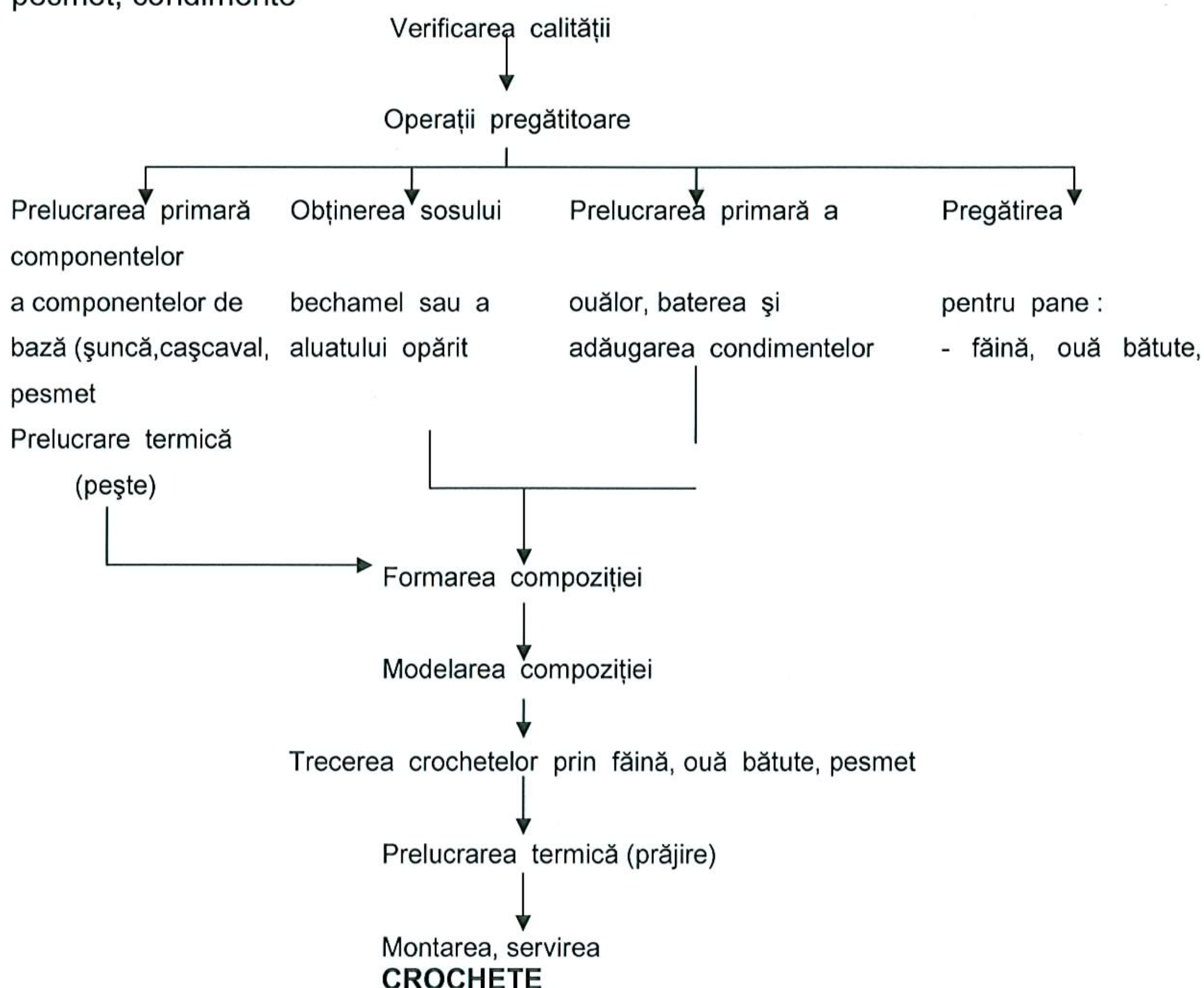
- nerespectarea gramajului ;
- grosimea inegală a bucăților de pâine sau a elementelor de bază ;
- culoare modificată şi gust neplăcut ale preparatelor ;
- întărirea şi desprinderea de pe pâine a elementelor de bază ;
- formarea pe suprafața unor componente a unui strat de grăsime inestetic ;
- forma inestetică a sandvişurilor cu paste ;
- legumele utilizate pentru decor au o culoare modificată ;
- forma inestetică a produselor (moi, lăsate) ;
- paste neomogene, turnate necorespunzător (cu goluri în secțiune) ;
- elemente de decorare inestetice.

7.2. Gustările calde

Se servesc de obicei la cină, în sortimente şi forme variate. Mai frecvent solicitate sunt crochetele şi chiftelutele.

Crochetele sunt gustări calde obținute din materii prime diferite, care dau şi denumirea sortimentului (ex.: crochete de caşcaval). Schema tehnologică de obținere a crochetelor este următoarea :

Dozarea componentelor : şuncă, caşcaval, peşte, margarină, ulei, lapte, făină, pesmet, condimente



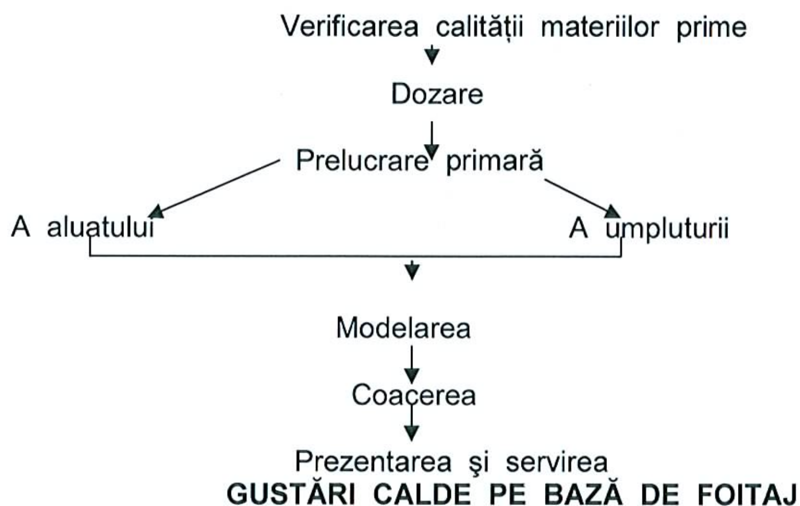
Dozarea materiilor prime şi auxiliare se face prin cântărire şi volumetric.
Operațiile pregătitoare sunt :
- în funcție de aliment se face prelucrarea primară şi chiar prelucrare termică în cazul unor alimente; trecerea componentelor prin maşina de tocat sau prin răzătoare;
- pregătirea componentelor auxiliare : cernerea făinii şi a pesmetului; prelucrarea primară, spargerea şi baterea ouălor necesare pentru compoziție şi la pane ;
- obținerea aluatului opărit sau a sosului bechamel utilizate ca elemente de legare şi mărire a consistenței compoziției.
Tehnica de preparare constă în :
- formarea compoziției prin amestecarea componentei de bază cu aluat opărit sau sos bechamel (funcție de sortiment), cu ouă şi condimente ;
- modelarea compoziției omogenizate, sub formă de fitil cu diametrul de 2 cm şi tăierea în batoane de $4 \div 5$ cm ;
- trecerea batoanelor prin făină, ouă bătute şi pesmet ;
- prelucrarea termică prin prăjire în ulei la 180°C până la uşoara rumenire şi scurgerea de ulei prin aşezarea pe hârtie absorbantă.
Montarea se face pe platou sau farfurie de porțelan şi se servesc calde.
Caracteristicile organoleptice ale crochetelor sunt :
Aspect : mărime şi formă specifică sortimentului; produse nedeformate, crusta exterioară crocantă, suprafață cu înveliş continuu nedeteriorat în interior, gramaj corespunzător ;
Culoare : la exterior rumenă-aurie uniformă, în secțiune culoare specifică materiei prime de bază, uşor modificată ;
Consistență : corespunzătoare menținerii formei dată prin modelare ;
Gust, miros : plăcute, specifice materiilor prime din componență, condimentate corespunzător, cu
gust uşor picant, fără gust şi mirosuri străine.
Defectele ce pot apare la obținerea crochetelor sunt :
- produse sfărâmate după prelucrarea termică – nu s-au adăugat elementele de legare sau nu s-a omogenizat bine ;
- aspect neuniform după prelucrarea termică – modelare neuniformă ;
- rumenite excesiv, cu gust amar, uscate, fade – timpul de prăjire depăşit;
- arse şi nepătrunse la interior – temperatura uleiului > 180°C ;
- insuficient pătrunse – timp scurt de prelucrare termică ;
- îmbibate cu cantități mari de grăsime – prăjite în grăsime neînfierbântată (ulei neîncins) ;
- dense, lipsite de suculență – compoziția insuficient afânată ;
- gramaj necorespunzător – dozare incorectă a componentelor.

Chifteluțele sunt gustări calde, obținute din diferite legume sau legume şi carne. Principalele faze tehnologice sunt asemănătoare cu cele de la obținerea crochetelor :
- dozarea şi verificarea calității materiilor prime şi auxiliare ;
- prelucrarea primară şi în unele cazuri chiar termică ;
- formarea compoziției ;
- modelarea chifteluțelor mici, rotunde şi trecerea prin făină ;
- prăjirea în untură sau ulei la 180°C.

Gustările calde speciale

Se servesc de obicei la cină şi sunt realizate, în general, pe bază de aluaturi cu diferite farse. Au o valoare nutritivă mare, datorită componentelor şi transformărilor care au loc în timpul tratamentelor termice. Din cauza componentelor pe care le conţin se servesc întotdeauna calde.

Gustările calde pe bază de foitaj (pateuri, triangle) conţin ca element de bază: foitaj crud realizat din făină/ grăsime în proporţii egale având în structură straturi alternative de foi şi grăsime ;
diverse farse pe bază de brânză, carne, legume.
Schema tehnologică de obţinere a gustărilor din foitaj este următoarea :



GUSTĂRI CALDE PE BAZĂ DE FOITAJ

Verificarea calităţii materii prime se face astfel : foitajul crud se prezintă în formă de straturi suprapuse, fără exces de făină la suprafaţă, cu consistenţă specifică, elastică.

Umplutura de brânză, carne, varză, spanac trebuie să prezinte un aspect omogen, potrivit de condimentat, cu gust specific materiilor prime.

Dozarea se realizează prin cântărire conform reţetelor de preparare, urmărindu-se respectarea raportului foitaj – umplutură.

Prelucrarea primară a aluatului se face prin întinderea acestuia în foi de 4 ÷ 5 mm şi tăierea cu cuţitul încălzit în forme pătrate sau dreptunghiulare.

Umpluturile se realizează conform reţetelor.

Modelarea. Aluatul foitaj pentru pateuri se taie în formă dreptunghiulară, astfel ca prin îndoire să se realizeze forma pătrată.

Pentru triangle se taie forme pătrate, astfel ca prin îndoire să aibă formă de triunghi.

Pentru pateurile cu carne, foitajul se poate decupa cu forme rotunde.

Se ung marginile interioare cu ou, se aşează umplutura în mijloc, se suprapun marginile, se presează pentru a se lipi.

Coacerea. Pateurile sau trianglele se aşează pe tăvi stropite cu apă. Se ung la suprafaţă cu ou şi se introduc în cuptor. Se coc la început la t = 250 ÷ 220°C, pentru a permite creşterea produsului, apoi la temperatură moderată (220 ÷ 180°C), pentru a realiza o coacere uniformă.

Prezentare şi servire – produsele se prezintă pe platouri, se servesc în stare caldă.

Buşeuri cu ciuperci. Se deosebesc de pateuri prin formă specifică, rotundă.

Operațiile pregătitoare sunt :
pentru aluat : întinderea aluatului foitaj cu $\delta = 2$ cm ; tăierea de forme rotunde care se pun într-o tavă stropită cu apă ; se ung cu gălbenuş de ou ; coacere la cuptor 15 ÷ 20 minute. *Pentru umplutură* : se taie ciupercile în formă de lame; înăbuşirea ciupercilor cu ceapa tăiată mărunt, unt şi ulei, până când scade lichidul ; condimentare cu sare, piper ; se adaugă sos alb, se omogenizează şi se tempereză.
Tehnica preparării :
se scot buşeurile din cuptor ; se detaşează căpăcelele ; se îndepărtează miezul; se umple cu compoziția de ciuperci ; se aşează deasupra căpăcelele ; se mai lasă la cuptor.
Produsul se serveşte în stare fierbinte.

Gustări calde pe bază de clătite

La pregătirea lor se folosesc :foi de clătite ; farse diferite pe bază de brânză, carne, ciuperci, pastă de stavrid ş.a.

Foile de clătite se realizează din făină, lapte, ou, sare şi se prăjesc într-o cantitate mică de grăsime.

Farsele se prepară conform rețetelor specifice. Cu compozițiile rezultate se umplu foile de clătite, se rulează, se introduc capetele înăuntru şi se aşează pe un platou din inox.

Clătitele cu ciuperci se introduc în cuptor 5 minute, cele cu carne de pui se stropesc cu unt, se presară caşcaval ras şi se gratinează la cuptor 5 ÷ 10 minute. Se servesc în stare caldă.

Gustări calde pe bază de tarte

La baza pregătirii acestor gustări stau cojile de tarte pregătite din aluat fraged sau pe bază de aluat foitaj.

Operațiile pregătitoare sunt verificarea, dozarea şi prelucrarea primară a materiilor prime (făina se cerne, ouăle – se separă albuşul de gălbenuş).

Tehnica preparării tartelor se face conform rețetei.
Modul de preparare a tartelor umplute este asemănător cu cel al clătitelor (conform rețetei).

Sandvişuri şi tartine calde

În comparație cu sandvişurile obişnuite, sandvişurile calde sunt formate din două felii de pâine unse cu unt, între care se aşează alimentul de bază.

Astfel formate, sandvişurile se gratinează la cuptor, având la suprafață caşcaval ras sau se prăjesc în aparate speciale.

Servirea gustărilor se face imediat ce au fost pregătite, altfel încep să se degradeze în prezența aerului.
Defectele care pot apare sunt datorate atât materiilor prime, cât şi tratamentului termic. Produsele sunt insuficient crescute, au consistență uscată, lipsite de elasticitate, umplutura neomogenă.

8. TEHNOLOGIA ANTREURILOR

Antreurile sunt preparate culinare realizate din ouă, paste făinoase, orez, legume, organe şi subproduse comestibile, care pot fi servite ca atare, înaintea preparatului de bază. De asemenea, antreurile pot substitui primul sau al doilea serviciu din cadrul unui meniu, în cazul în care nu se servesc, după caz, gustări, ciorbe, supe, preparate din peşte. Totodată, unele antreuri mai consistente pot substitui în cadrul unor meniuri, preparatul de bază.

Antreurile pot fi compuse din preparate calde sau reci, cu sau fără sos. Cu ocazia unor mese deosebite, pot fi servite mai multe antreuri, diferite între ele prin componentele de bază, colorit, mod de preparare.

Uneori, antreurile realizate pe bază de peşte pot fi asociate cu sosuri albe sau brune, cu garnituri – în principal din orez – ele purtând denumirea de ***antreuri mixte***.

Antreurile se servesc în cantitate mare în meniu.

Importanța pe care o au antreurile pentru organism este influențată, în principal, de alimentele din care sunt preparate, dar şi de locul pe care-l ocupă în meniu.

Pot să deschidă apetitul sau să dea senzația de sațietate, pot să acopere o parte din necesitățile nutriționale ale organismului, prin aportul de factori de nutriție din compoziția lor.

Deşi gama sortimentală a antreurilor este variată, totuşi antreurile se pot clasifica, după temperatura de servire, astfel :

- antreuri reci (se servesc în stare rece) :
  - pe bază de aspic ;
  - pe bază de ficat ;
  - pe bază de carne de pasăre ;
  - pe bază de carne de vânat ;
- antreuri calde (se servesc în stare caldă) :
  - sufleuri ;
  - budinci ;
  - spaghete (macaroane) ;
  - Pizza.

8.1. Antreuri reci

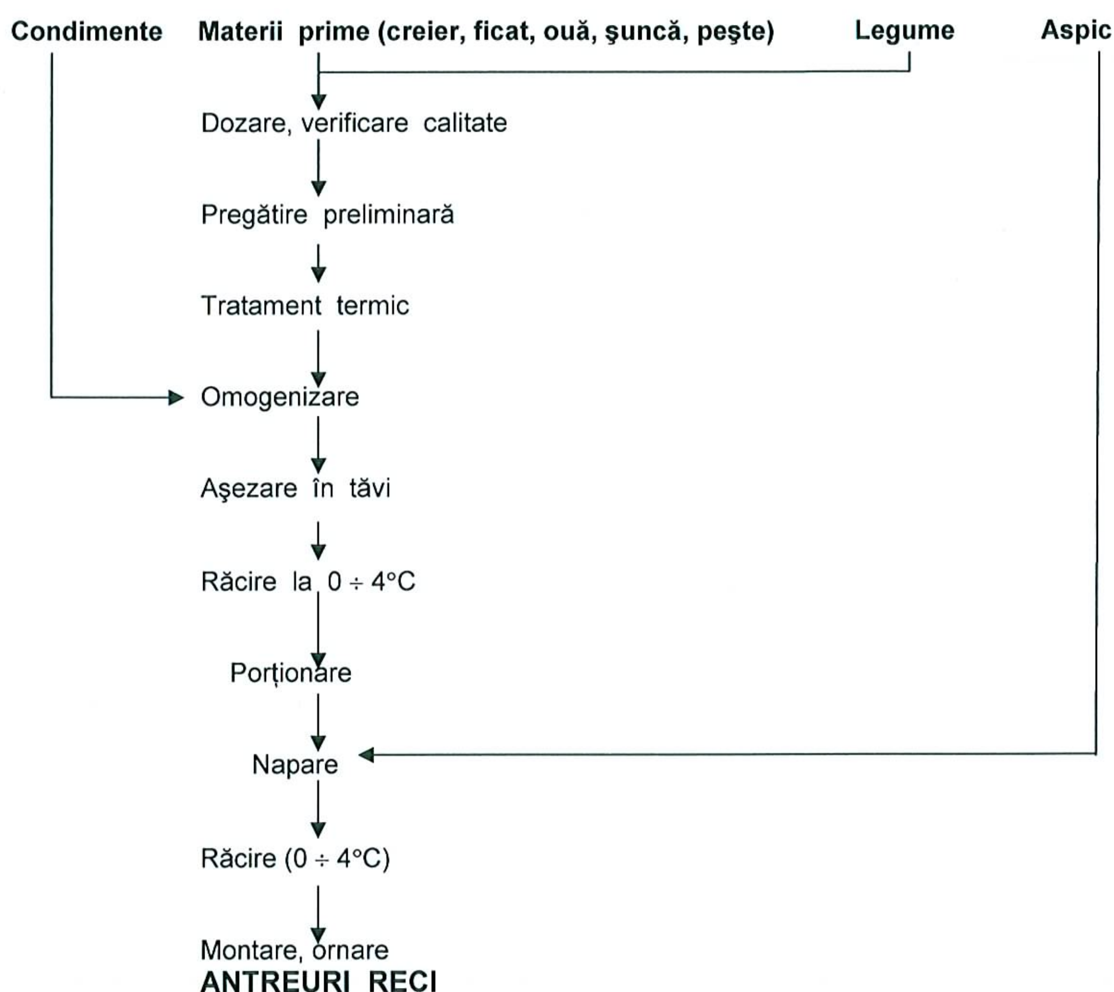
Antreurile reci sunt preparate culinare servite ca felul I la meniu. Majoritatea sortimentelor au la bază aspicul, care le protejează constituind şi elementul de decor.

Din gama variată de sortimente fac parte :

- ouă umplute cu legume
- pe bază de aspic :
  - ouă à la rousse în aspic ;
  - creier à la rousse în aspic ;
  - medalion de peşte în aspic ;
  - pastă de şuncă în aspic ;
  - mule de şuncă în aspic.
- pe bază de ficat :

- pate de ficat de porc ;
- pate de ficat de gâscă ;
- pe bază de carne de pasăre :
  - piftie de curcan ;
  - gelatină ;
  - rulouri cu diferite umpluturi ;
- pe bază de carne de vânat :
  - terină de iepure.

Tehnologia de preparare a acestor antreuri este specifică fiecărui produs în parte. O schemă tehnologică generală de obținere a antreurilor reci este următoarea :



<u>Tehnologii specifice diferitelor sortimente :</u>

1.Pateu de ficat de porc in aspic.

- ficatul prelucrat primar se taie in bucatele mici ;
- ouale se fierb 10 min. Se racesc, se decojesc, se taie rondele;
- ceapa se taie marunt ;
- se pregateste aspicul pentru napat ;
-se inabusa ficatul si ceapa, se raceste, se trece prin masina de tocat cu sita deasa ;
- se amesteca cu smantana, coniac, sare, piper;
- se aseaza in forma specifica, se introduce la frigider ;

- se scoate din forma, se decoreaza, se napeaza cu aspic si se introduce din nou la rece .
2.*Piftie din carne de curcan* – carnea de curcan se prelucreaza primar, se portioneaza,se sareaza.Legumele curatate, spalate, se cresteaza, iar usturoiul curatat si spalat se zdrobeste cu sare .Gelatina se inmoaie in apa rece .Carnea se fierbe in apa cu sare, se spumeaza, se adauga legumele si se continua fierberea la foc mic .Se scoate carnea si taie fasii.In supa s adauga gelatina, albusuirle, usturoiul si se mai fierbe 5 min.In forme se mai adauga un strat de supa strecurata, se raceste, se executa decorul din morcovi, gogosari, se completeaza cu carne si restul de supa .Se introduce la rece .Pentru scoaterea din forme, acestea se trec prin apa calda .

8.2. Antreuri calde

Din categoria antreurilor calde fac parte :
- sufleuri :
  - de caşcaval ;
  - de roşii ;
  - de spanac ;
  - de conopidă ;
  - de vinete ;
  - de conopidă ş.a.
- budinci : de spanac, de conopidă, de clătite cu legume sau cu brânză ş.a. ;
- spaghete (macaroane) : milaneze, bologneze, cu ciuperci şi sos tomat, cu şuncă şi sos tomat, gratinate ;
- pizza : bologneză, italiană, napolitană ş.a.

8.2.1. Sufleuri

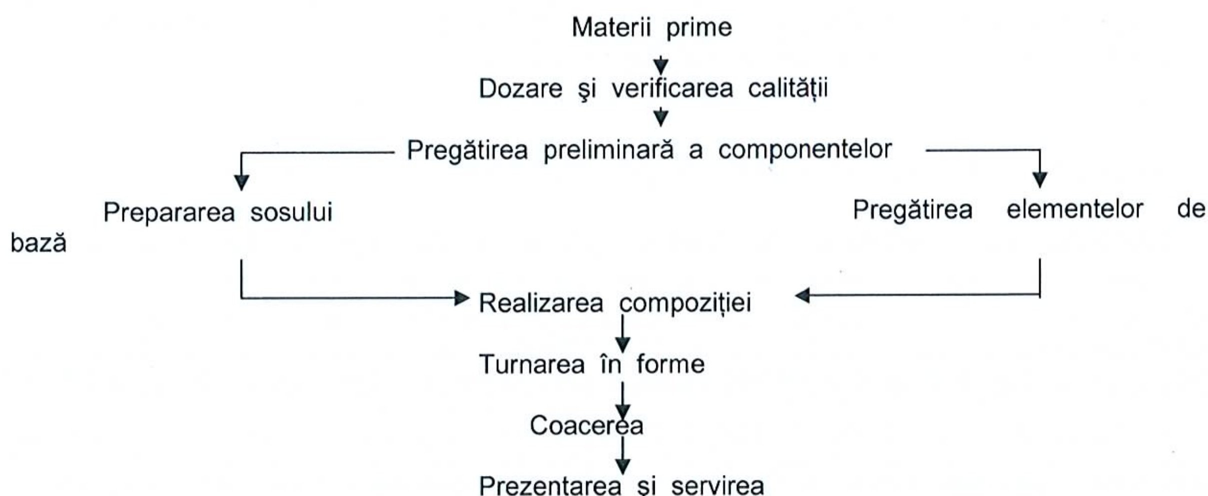
Sunt antreuri calde care au la bază sosul alb de lapte cu consistență mai îngroşată, în care se încorporează diferite legume mărunțite, caşcaval ras, brânză.

Sosul poate fi înlocuit cu o compoziție de aluat opărit (pâte à chou) care, în cazul sufleurilor cu legume este realizat cu apa de fierbere a acestora. Sufleurile au încorporate în compoziția lor cantități mai mari de albuşuri, ceea ce duce la creşterea în volum după tratamentul termic.

Sufleurile se prezintă şi se consumă imediat ce au fost pregătite, prezentarea făcându-se în vasele în care s-au realizat. Caracteristic este faptul că sufleurile se coc în gratenuri unse cu unt, coacerea realizându-se numai pe baie de apă (bain-marie).

Gratenurile sunt vase de ceramică sau din sticlă Jena, rezistente la foc, încât compoziția, o dată turnată în ele, este introdusă în cuptor, fiind utilizate şi la prezentare.

Tehnologia generală de preparare a sufleurilor este prezentată în schema următoare :



SUFLEURI

Materiile prime folosite la sufleuri sunt : margarină sau unt, făină şi lapte pentru sosul alb, care asigură legarea compoziţiei şi o parte din valoarea nutritivă a produsului prin aportul de glucide, lipide, proteine; legume (roşii, spanac, conopidă, vinete etc.) care aduc aport de substanţe minerale, vitamine şi glucide uşor asimilabile, caşcaval sau brânză, care completează, de asemenea, valoarea produsului.

Legumele şi caşcavalul sunt alimentele care dau denumirea sufleului.

Verificarea materiilor prime se face prin metode organoleptice sau de laborator, urmărind introducerea în preparare numai a alimentelor corespunzătoare calitativ, asigurând astfel calitatea produselor finite.

Dozarea cantitativă cuprinde operaţii de cântărire sau măsurare volumetrică, în funcţie de cantitatea prevăzută pentru materii prime în reţetele de preparare.

Pregătirea preliminară este specifică principalelor componente, astfel : caşcavalul se curăţă de coajă, se rade; legumele se aleg, se spală, se îndepărtează părţile necomestibile sau se scurg de lichidul de conservare; ouăle spălate şi dezinfectate se sparg, se separă albuşul de gălbenuş, se bate spumă albuşul; făina se cerne; gratenurile se ung cu unt sau margarină.

Pregătirea elementelor de bază este operaţia de diferenţiere a tehnologiei generală a sufleurilor. De exemplu :

- caşcavalul se rade ;
- spanacul se fierbe în apă cu sare, se s curge apa, se temperează şi se taie mărunt;
- vinetele se coc, se scurg, se curăţă de coajă, se scurg din nou şi se toacă cu satârul de lemn ;
- roşiile se curăţă de pieliţă şi seminţe, se sotează cu puţină grăsime pentru reducerea conţinutului de apă ;
- conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de lichid.

Prepararea sosului se face din lapte, făină, margarină sau unt după tehnologia sosului alb de lapte, cu diferenţa că sosul are o consistenţă mai îngroşată.

Pentru legume se prepară compoziţia de aluat opărit (pâte à chou) pentru care se foloseşte ca lichid apa în care a fiert legumele.

Realizarea compoziției constă în amestecarea sosului alb de lapte cu gălbenuşurile, elementele de bază şi condimentele (sare, piper). Albuşurile bătute spumă se încorporează lejer în masa de sufleu, pentru a-şi menține volumul sporit.

Compozițiile obținute se toarnă în gratenuri unse cu margarină sau unt. La suprafața preparatelor, acolo unde rețeta prevede, se presară caşcaval.

Coacerea se realizează cu atenție pe baie de apă la temperatura medie. Durata de coacere este de ~ 30 minute. Produsele sunt gata când la suprafață prezintă aspect gratinat, sunt frumos crescute în volum şi se desfac pe marginile vasului.

Prezentarea şi servirea : sufleurile se servesc imediat ce au fost scoase din cuptor, prezentarea făcându-se în vasele în care s-au preparat.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente:

1.Sufle de cascaval – se prepara sosul alb, se curata cascavalul de coaja, se rade, se ung gratenurile cu unt si se bat albusurile spuma .In sosul alb temperat se adauga galbenusurile, cascaval ras, piper, sare, se amesteca apoi se incorporeaza lejer albusurile .Se toarna in vase, se presara la suprafata cascaval, se introduce tava la cuptor pe baie de apa, pana cand este frumos crescut in volum,aproximativ 30 min.

Sufle de spanac – se pregateste sosul alb, spanacul se fierbe cu apa cu sare, se scurge apa, se tempereaza si se taie marunt .Se realizeaza o compozitie prin amestecarea sosului alb cu galbenusurile, cu spanacul, cu sare, piper.Se adauga cascavalul ras si se omogenizeaza .Albusurile batute spuma se incorporeaza lejer in masa de sufleu pentru a-si mentine volumul sporit .Compozitia se toarna in gratenul uns cu margarina, se pune la copt pe baie de apa timp de 30 de min.

Sufle de conopida – conopida se fierbe in apa cu sare, se scurge de lichid.Se amesteca conopida desfacuta buchetele mici cu aluatul oparit, cascaval, smantana, cu albusurile batute spuma, se condimenteaza si se omogenizeaza .Se toarna in gratenuri unse cu margarina, se presara cu cascaval si se pune la copt pe baie de abur timp de 30 min .

Analiza calitativa

-Aspect- placut, estetic, volum crescut aproximativ de doua ori;
- Culoare – la suprafata rumen- aurie, in interior specifica alimentelor
- Consistenta – pufoasa, elastica, elementele de adaos bine patrunse termic ;
- Gust si miros – placute, specifice materiilor prime utilizate ;

8.2.2. Budinci

Sunt antreuri calde care, spre deosebire de sufleuri, au o compoziție mai densă (mai puțin afânată), deoarece în masa lor nu se încorporează albuş bătut spumă. Se realizează, în principal, din legume şi paste făinoase, elementul de legătură fiind sosul alb de lapte sau foile de clătite.

Pentru tratamentul termic (coacere), compoziția se toarnă în forme unse cu unt şi tapetate cu pesmet. Budincile se prezintă sub formă porționată, în stare caldă sau rece.

Sortimentul de budinci cuprinde o gamă largă de produse : budinca de caşcaval, cartofi, spanac, conopidă, legume, clătite cu brânză şi smântână, ciuperci, morcov, tăiței, macaroane cu sos tomat ş.a.

Schema tehnologică de obținere a budincilor este identică cu cea prezentată la sufleuri, cu deosebirile corespunzătoare rețetei de fabricație.

La realizarea budincilor se folosesc materii prime de bună calitate, cu grad ridicat de prospețime. Pentru a ceasta, înainte de utilizare se efectuează

verificarea calităţii materiilor prime prin examinare senzorială, îndepărtând alimentele cu defecte. Verificarea se face după aceleaşi metode ca şi în cazul sufleurilor.

8.2.3. Antreuri pe bază de paste făinoase

Sunt preparate care au ca materie de bază pastele făinoase (spaghetele, macaroanele), combinate cu sos tomat şi alimente diferite (şuncă, costiţă, carne, caşcaval, ciuperci ş.a.).

Datorită conţinutului ridicat de glucide din compoziţia pastelor, preparatele au o valoare energetică ridicată, completată cu conţinutul de proteine, vitamine, săruri minerale din celelalte adaosuri. Se pregătesc prin tratament termic de fierbere (atât pentru paste, cât şi pentru compoziţie), urmată de gratinarea la cuptor a produsului.

Sortimentul este format din :

- spaghete milaneze (macaroane) ;
- spaghete bologneze.

Tehnologia de fabricare presupune :

Verificarea calităţii materiilor prime – se realizează prin metode organoleptice.

Operaţiile pregătitoare : ciupercile, bine curăţate şi spălate, se taie în lamele şi se fierb; şunca se taie felii; caşcavalul se rade; macaroanele sau spaghetele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă, apoi se limpezesc progresiv, de la apă caldă la apă rece.

Următoarea etapă – **prepararea** - se realizează astfel :

- ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă şuncă, sosul tomat, condimentele şi se fierb 10 minute. La servire se amestecă cu macaroanele sau spaghetele stropite cu unt.

În cazul ***spaghetelor (macaroanelor) bologneze***, operaţiile de preparare diferă, astfel :

- ciupercile se înăbuşă cu ceapă, făină, sosul tomat, vinul şi supa 10 ÷ 15 minute;
- carnea tăiată mărunt se înăbuşă cu ulei, se aşează într-un graten uns cu unt, straturi alternative de spaghete, carne şi sos de ciuperci (ultimul strat este format din spaghete), se adaugă caşcaval ras şi se gratinează la cuptor (15 minute). Preparatul se serveşte fierbinte.

Indicii de calitate sunt : macaroanele (spaghetele) să fie bine fierte, nelipite, compoziţia omogenă, gustul şi mirosul specific alimentelor din compoziţie.

Verificarea preparatului finit se face organoleptic, urmărind omogenitatea produsului de fierbere şi aspectul pastelor, gustul şi mirosul. Trebuie să corespundă şi gramajul pentru o porţie.

Mod de prezentare şi servire : preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte, cu adaos de caşcaval ras.

8.2.4. Antreuri tip "Pizza"

Sunt preparate cu specific italian care, în România, mai ales după 1989, se consumă din ce în ce mai mult.

Componentele principale ale acestor preparate sunt:

- aluatul tip pizza – care este un aluat dospit, simplu, pregătit din făină, drojdie de bere, ulei, sare, apă ;

- sos pizza – sos tomat realizat din pastă de tomate, ceapă, morcov, făină, ulei, unt, zahăr, cimbru, piper, sare ;
- elementele de adaos : ciuperci (proaspete sau conservate), ouă, brânză telemea, caşcaval, costiţă afumată, salam, sardele, măsline, legume ş.a.

Aluatul, sosul şi elementele de adaos asigură preparatelor o mare valoare nutritivă şi calorică.

Sortimentele reprezentative ale grupei sunt : pizza bologneză, pizza capriciosa, pizza italiană, pizza napolitană ş.a.

Tratamentul termic al preparatelor este coacerea la cuptor, realizată în forme speciale (capace) din inox, unse cu ulei.

Defectele care se întâlnesc mai frecvent la antreurile calde.

Sufleurile pot fi necrescute, cu structură densă, fără aspect poros, compoziţia insuficient coaptă. Cauzele pot fi : nerespectarea cantităţilor din reţetă, încorporarea necorespunzătoare a albuşurilor bătute, coacerea la o temperatură prea ridicată sau deschiderea prea des a cuptorului. Aceste defecte nu se pot remedia.

Budincile pot prezenta aceleaşi defecte ca şi sufleurile.

Antreurile pe bază de paste făinoase sunt uneori tari, alteori sfărâmicioase, lipite între ele datorită fierberii necorespunzătoare ca timp, unei limpeziri incorecte sau dacă nu au fost de bună calitate. Defectele acestea nu se pot remedia.

9. TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR

Salatele sunt preparate culinare care se servesc de regulă ca adaosuri la diferite mâncăruri sau se mai pot oferi ca gustări. Acestea au un rol deosebit în cadrul meniului, deoarece se caracterizează prin :

- conţinut ridicat de substanţe minerale, vitamine provenite din legumele folosite la preparare
- valoare energetică redusă ;
- aspect şi colorit viu, influenţând apetitul ;
- digestibilitate uşoară, datorită conţinutului de celuloză din compoziţie, favorizând şi digestia preparatelor din meniu.

Materiile prime folosite la prepararea salatelor sunt în principal legumele, pe lângă acestea fiind prezente şi alte alimente cum sunt : carnea şi produsele din carne, ouăle şi produsele lactate.

Prin asocierea legumelor cu celelalte alimente se completează valoarea nutritivă a salatelor, determinând creşterea saţietăţii acestora.

Clasificarea salatelor se face după următoarele criterii :

a)în funcţie de procesul tehnologic la care sunt supuse alimentele, salatele pot fi :

- salate crude (salată verde, de roşii, castraveţi, varză albă, andive etc.);
- salate fierte (salată de conopidă, fasole verde, fasole albă, sparanghel, dovlecei) ;
- salate coapte (de ardei copţi, sfeclă roşie, vinete) ;

- salate combinate (salată orientală, à la russe, franceză, italiană, bulgărească, à la Praga, boeuf) ;

b)în funcție de numărul componentelor pe care le conțin, salatele pot fi :

- salate simple – având o singură componentă ;
- salate compuse – cu 2 sau mai multe componente.

Prelucrarea primară a alimentelor folosite la prepararea salatelor implică operații de : sortare, în funcție de calitate, mărime; spălare sub jet de apă rece. Curățirea se face prin radere pentru rădăcinoase, prin detaşarea frunzelor exterioare la bulbifere, prin îndepărtarea cojii în strat cât mai subțire, iar tăierea se face în funcție de necesități.

Procedeele termice folosite pentru prepararea unor salate sunt fierberea şi coacerea, procedee ce corespund cerințelor gastrotehniei moderne, pierderile de substanțe nutritive prin aceste tehnici fiind minime.

9.1. Salate crude

Salatele crude sunt preparate realizate din legume crude cu adaos de sosuri reci. Ele se pot prepara dintr-un singur fel de legume sau prin asocierea a două sau mai multe sortimente.

Operații tehnologice comune. Pentru pregătirea salatelor crude se efectuează următoarele operații : curățare, spălare, tăiere, aranjare în salatieră, asezonare cu sosul corespunzător, decorarea.

Curățirea constă în îndepărtarea părților necomestibile prin rupere sau tăiere.

Spălarea se recomandă să se realizeze sub jet de apă, iar *tăierea* se face în funcție de legumă sau tipul de salată.

Asezonarea este operația de formare a gustului salatelor prin adăugarea condimentelor şi a sosului specific. Mai des folosit este sosul de oțet.

9.2. Salate fierte

Salatele fierte sunt preparate culinare realizate din legume fierte, la care se adaugă unele sosuri pentru îmbunătățirea valorii nutritive şi gustative. Sortimentele reprezentative sunt : salată de conopidă, de fasole verde, de fasole albă, de dovlecei ş.a.

Tehnologia de preparare cuprinde operațiile specifice de prelucrare primară a legumelor (sortare, curățire, spălare) şi fierberea acestora pentru stabilirea proprietăților gustative.

Ca şi în cazul salatelor crude se realizează verificarea calității legumelor folosite, prin metode organoleptice.

9.3. Salate coapte

Salatele coapte sunt preparate culinare obținute din legume care au suferit procesul termic de coacere, iar pentru îmbunătățirea valorii gustative şi nutritive se adaugă diferite ingrediente.

Legumele folosite pentru pregătirea salatelor coapte se verifică calitativ, se spală, se şterg cu un şervet curat, se coc, se curăță de coajă. Se aşează în salatieră, se toarnă sosul şi se serveşte, ca atare sau lângă unele fripturi.

9.4. Salate combinate

Salatele combinate sunt preparate culinare obținute din legume fierte şi crude, carne, mezeluri, brânzeturi, având elemente de legătură diferite. Ele se pot realiza într-o gamă foarte variată, ca urmare a multitudinii de legume existente.

Salatele combinate cel mai des întâlnite sunt :

- salata orientală (de primăvară, vară, toamnă) ;
- salata de țelină cu mere ;
- salata boeuf ;
- salata à la russe.

Operațiile de prelucrare primară a legumelor presupun spălarea, curățirea, spălarea.

Prelucrarea termică este specifică fiecărui sortiment în parte.

Condițiile de calitate pe care trebuie să le îndeplinească salatele sunt :

- să fie proaspăt pregătite pentru a nu-şi modifica aspectul prin oxidare ;
- legumele să fie bine fierte sau coapte şi să-şi păstreze forma dată prin tăiere ;
- să se distingă toate componentele prezente în rețetă ;
- gustul, mirosul şi aroma să fie specifice alimentelor folosite, condimentarea să fie normală ;
- structura salatelor să se asocieze cu preparatul pe care-l însoțesc, asigurând atât armonia culorilor, cât şi o bună digestibilitate.

Defectele care pot să apară la salate sunt :

- aspect necorespunzător – legume veştede, culoare şi consistență modificată prin oxidare ;
- gust şi miros nespecific, gust fermentat, amar, condimentare excesivă.

La salatele fierte şi coapte legumele pot avea consistență tare sau sfărâmată. Salatele combinate pot prezenta structură neomogenă.

Defectele salatelor se datorează în principal nerespectării procesului tehnologic şi nu mai pot fi remediate.

10. TEHNOLOGIA PREPARĂRII GARNITURILOR

Garniturile sunt preparate culinare care însoțesc sau completează alte preparate, cu scopul de a le mări valoarea nutritivă şi gustativă, de a da posibilitatea ca preparatul să se prezinte cât mai estetic pentru a stimula consumul.

Materiile prime folosite pentru pregătirea garniturilor sunt legumele, crupele, pastele făinoase.

Structura lor trebuie să se asocieze întotdeauna cu preparatul pe lângă care sunt servite, asigurând nu numai armonia culorilor, ci şi o bună digestibilitate.

Garniturile se pregătesc prin tratare termică a alimentelor : înăbuşire, sotare, prăjire, fierbere.

Clasificarea garniturilor se face astfel :

- din legume :
    - prăjite (cartofi, varză) ;
    - pireuri (spanac, cartofi) ;

- soteuri (cartofi, morcovi, fasole verde, mazăre, dovlecei, conopidă, ciuperci) ;
- din crupe :
  - mămăliguță, griş, pilaf simplu ;
- din paste făinoase :
- macaroane cu unt.

10.1. Garnituri din legume

Garniturile din legume sunt preparate din legume crude supuse anumitor tratamente termice ca : prăjire, fierbere, înăbuşire, în urma cărora legumele capătă proprietăți noi.

Principalele tipuri de garnituri din legume şi tehnologia de obținere sunt :
- *garnituri din legume obținute prin fierbere şi pasare (pireuri)* – cuprinde o gamă sortimentală relativ mare determinat de numărul de legume şi fructe din care se pot realiza. Prepararea lor este simplă, astfel : verificarea calității materiilor prime, dozare, operații preliminare, tratament termic, pasare, prezentare şi servire. Pe lângă materiile prime de bază se foloseşte unt şi lapte, precum şi unele condimente ;
- *garnituri din legume obținute prin fierbere şi sotare.* Soteurile se obțin din : mazăre, fasole verde, morcovi, cartofi, ciuperci, andive, conopidă, unt, verdeață, condimente şi sare. Modul de realizare cuprinde : verificarea calității materiilor prime, dozarea, operațiile preliminare, tratamentul termic (fierberea, sotarea), prezentarea şi servirea ;
- *garnituri din legume obținute prin înăbuşire sau călire.* Materiile prime (cartofi, morcovi, varză crudă albă sau roşie, varză murată, ciuperci, conopidă, grăsimi, sare, verdeață şi condimente) sunt verificate calitativ, dozate, supuse operațiilor preliminare şi tratamentului termic (fierberea legumelor în grăsime şi apă la foc mic, cu vasul acoperit), după care se condimentează. Urmează prezentarea şi servirea ;
- *garnituri din legume obținute prin prăjire* (în special cartofii şi conopida). Modul de obținere este simplu : verificarea calității materiilor prime, dozarea, operații preliminare, poşare, prăjire în grăsime încinsă, prezentare şi servire.

Garniturile realizate din legume tăiate trebuie să-şi mențină forma, având consistența corespunzătoare, bine pătrunse dar nesfărâmate; pireurile să fie omogene, fără aglomerări cu consistență de pastă.

Garniturile realizate prin prăjire trebuie să prezinte la suprafață o crustă rumen-aurie. Gustul, mirosul şi aroma să fie specifice materiilor prime folosite, iar condimentarea normală.

10.2. Garnituri din crupe

Aceste garnituri pot fi "legate" sub formă de pilaf sau pot fi cu bobul întreg, detaşat unul de altul, nelipicios.

10.3. Garnituri din paste făinoase

Tehnologia obținerii acestor garnituri este următoarea :
- pastele făinoase se fierb în apă cu sare (adusă la fierbere) timp de 30 minute, la foc mic, se răcesc treptat cu apă rece ;
- untul se încinge într-o tavă, apoi se adaugă pastele făinoase şi se lasă să se înăbuşe.

Aceste garnituri însoțesc, de regulă, diferite preparate din carne cu sos.

11. TEHNOLOGIA PREPARATELOR LICHIDE

Preparatele lichide se caracterizează printr-un conținut mare de lichid şi se servesc de obicei la începutul mesei. Valoarea lor nutritivă este dată de materia primă folosită la preparare, cât şi de diferitele adaosuri. Prin gustul deosebit pe care-l au deschid pofta de mâncare, uşurând digestia celorlalte preparate culinare şi, satisfac nevoia de lichide a organismului.

Această grupă de preparate culinare se realizează din materii prime de bază : legume, carne, oase şi adaosuri de paste făinoase, orez, ouă, smântână, lapte, verdețuri (pătrunjel, leuştean, mărar) şi diferite condimente.

Clasificarea preparatelor lichide se poate face astfel :

Preparate lichide :

- Supe :
  - Supe limpezi – supă de oase ;
  - Supe îngroşate (supe creme) – din legume ;din legume şi supă de oase, creme ;
- Borşuri, ciorbe :
  - din legume ;
  - din legume şi supă de oase ;
  - din legume şi carne.

Denumirea preparatului lichid se face în funcție de leguma de bază sau de tipul de carne utilizat la obținere.

Procesul de prelucrare termică aplicat la obținerea preparatelor lichide este procesul de fierbere extractivă, care le conferă o digestibilitate uşoară. Aceste preparate se consumă în toate regiunile țării, cu excepția borşurilor care sunt specifice Moldovei.

Prelucrarea termică modifică valoarea nutritivă a componentelor, aspectul, consistența, gustul, culoarea, digestibilitatea.

O serie de factori nutritivi trec din componente în lichidul de fierbere, care capătă un gust plăcut şi o aromă specifică.

Pentru a menține câți mai mulți factori nutritivi în preparat se aplică cel mai avantajos procedeu de prelucrare termică, şi anume, fierberea în aburi sub presiune în marmită sau oală sub presiune.

Se asigură, astfel, o fierbere uniformă, în timp scurt şi la o temperatură constantă, cu pierderi minime de factori nutritivi.

11.1. SUPELE

Sunt preparate lichide cu gust dulceag, limpezi sau îngroşate.

11.1.1. Supele limpezi

Supele limpezi se obțin prin fierberea extractivă a oaselor sau a cărnii, cu adaos de legume diferite. Legumele se îndepărtează prin strecurare, după prelucrare termică. Aceste supe pot fi servite ca atare, însoțite de diferite elemente de adaos, cum ar fi : tăiței, găluşte, fidea, orez, crutoane.

Modul de realizare este următorul :

- verificarea calității materiilor prime ;
- dozarea acestora conform rețetei de fabricație ;
- pregătirea preliminară a materiilor prime :

- oasele se spală, se taie în bucăți, se opăresc şi se spală din nou ;

- ceapa se curăță şi se spală ;
- morcovii, țelina, pătrunjelul şi păstârnacul se spală, se curăță de impurități, se spală din nou ;
- frunzele de pătrunjel se curăță de impurități, se spală bine sub jet de apă şi se taie mărunt ;

- fierberea :

- se pun mai întâi oasele în apă rece cu sare şi se fierb la foc mic, având grijă să se înlăture spuma (fierberea durează ~ 3 h) ;
- se adaugă legumele şi piperul şi se continuă fierberea încă ~ 30 min.

- strecurarea lichidului prin sită sau prin etamină umedă şi asezonare cu verdețuri.

Aceste supe pot fi servite ca atare sau însoțite de găluşte,tăiței.

Legumele din supă pot fi folosite la realizarea unor salate.

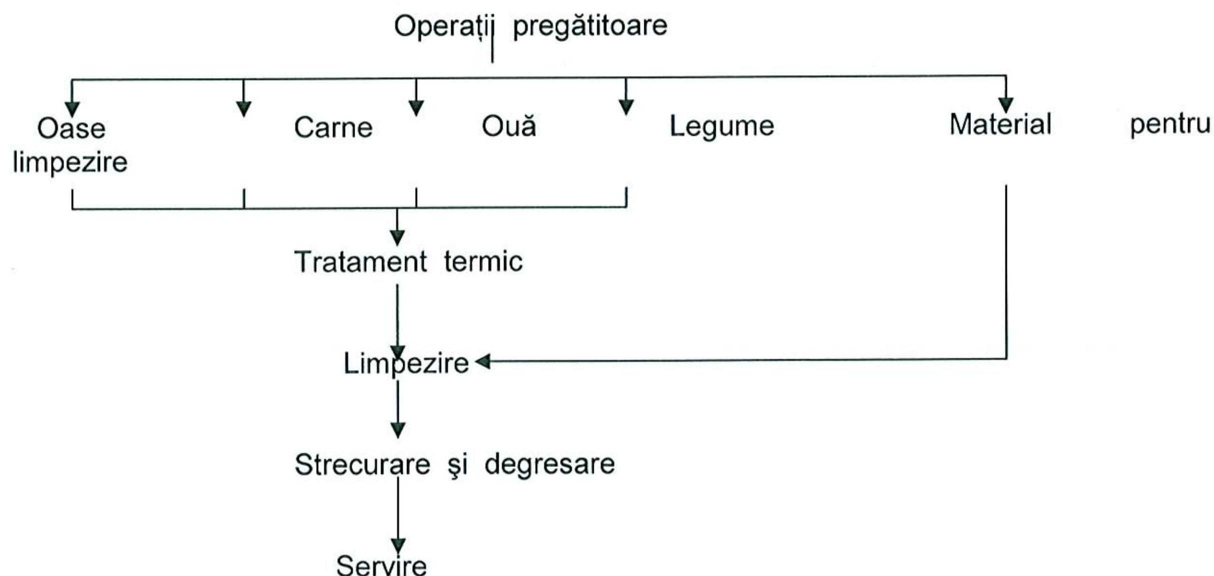
Supa de oase mai poate fi folosită ca element de bază, în combinație cu alte legume, la realizarea unor supe îngroşate, ca de exemplu : supa de cartofi, supa de ceapă, de gulii, roşii, varză, conopidă, supe la care se poate adăuga lapte, smântână, iaurt, ouă etc.

Consommé

Consommé-urile sunt preparate lichide concentrate şi degresate. Se realizează printr-un proces termic de lungă durată la care se disting două etape principale : prepararea supei sau fondului de bază şi limpezirea sau clarificarea.

Principalele elemente din care se obțin consommé-urile sunt : oase cu valoare, carnea de vită, carnea de pasăre, care dau gustul plăcut specific şli valoarea nutritivă, legume şi condimente. Datorită modului de pregătire şi caracteristicii lor deosebite, consommé-urile se realizează mai ales în unități speciale şi se servesc în meniuri pregătite pentru diverse ocazii.

La baza diferitelor sortimente stă consommé-ul simplu. Schema tehnologică de obținere a consommé-ului este următoarea :



Operațiile pregătitoare sunt :

- oasele se taie bucăți, se opăresc, se spală ;
- legumele se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie felii, restul se lasă întregi ;

- ouăle se spală, se dezinfectează, se spală din nou, se separă albuşul de gălbenuş;
- materialul pentru limpezit se pregăteşte din carnea tocată amestecată cu albuşurile de ou, apă rece, legumele tăiate felii şi piper boabe.

Tratamentul termic constă în fierberea extractivă a oaselor în apă rece cu sare. În timpul fierberii se spumează de câte ori este nevoie, se adaugă legumele întregi. Fierberea durează 4 ÷ 5 ore.

Strecurarea şi degresarea se efectuează după fierbere şi temperare prin trecere prin sită, după degresare.

Limpezire. Materialul de limpezire se adaugă în consommé, se repune la fiert şi se continuă tratamentul termic o oră. În acest timp, proteinele din albuş şi carne, prin coagulare, antrenează particulele în suspensie şi limpezesc supa. Se realizează o nouă strecurare prin etamină umedă şi se degresează.

Servirea consommé-urilor se face fierbinte sau rece.

Sortimentele de consommé-uri au la bază consommé-ul simplu la care se adaugă diverse componente în momentul consumării, direct în produs sau separat.

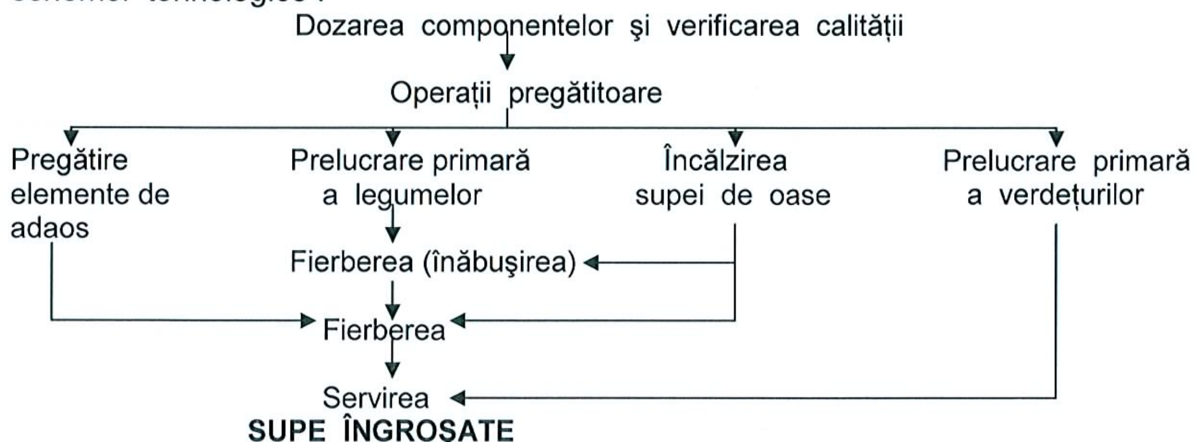
1. **Consomme ambasador –** se obtine din consommé simplu in care se adauga ciuperci taiate lame, inabusite si piept de pasare fiert si taiat cuburi, se serveste cald cu crutoane de carne si ciuperci .
2. **Consomme cu clatite:**- se obtine din consommé simplu si clatite cu verdeturi (marar, patrunjel) taiate julien, se serveste cald turnand consommé-ul peste clatite .
3. **Consomme de legume :**- se obtine din consomme simplu si legume (morcov, praz, telina, varza, patrunjel,radacina, ardei gras, mazare) taiate si inabusite pana la patrundere, care se adauga in consommé- eul simplu se serveste cald sau rece .

11.1.2. Supele îngroşate

Sunt preparate lichide cu densitate mărită datorită menţinerii legumelor în preparat şi după prelucrarea termică.

Elementul lichid al supelor îngroşate este constituit de apa caldă şi grăsimea pentru supele din legume sau supa de oase pentru supele din legume şi supă de oase, precum şi pentru creme.

Supele de legume şi supa de oase sunt preparate lichide ce se obţin conform schemei tehnologice :



Operaţia de ***dozare a componentelor*** se realizează prin cântărire sau volumetric, conform reţetelor specifice.

Operațiile pregătitoare sunt :
- prelucrarea primară a legumelor : ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte; rădăcinoasele se spală, se curăță, se spală şi se taie diferit în funcție de preparat, în fâşii, cuburi, triunghiuri, felii, carouri sau mărunt ;
- încălzirea supei de oase ;
- pregătirea elementelor de adaos : orezul sau fideaua se fierb şi se clătesc în jet de apă rece pentru a îndepărta amidonul de pe suprafața lor şi a evita lipirea; făina se cerne şi se amestecă cu supa rece, cu smântână (iaurt) şi gălbenuş de ou ;
- prelucrarea primară a verdețurilor : curățire, spălare, tăiere mărunt. Verdeața utilizată pentru supe este pătrunjelul verde.

Tehnica preparării constă în :
- fierberea legumelor în supă de oase : se pun la fiert (sau se înăbuşă întâi într-o cantitate mică de grăsime şi supă de oase) în ordinea duratei de pătrundere şi se prelucrează termic până sunt toate legumele aproape pătrunse; în timpul prelucrării termice se completează cu supă de oase ;
- adăugarea elementelor de adaos şi de condimentare, cu continuarea fierberii încă 10 minute, pentru uniformizarea gustului preparatului. Când se utilizează ca elemente de adaos compoziția formată din făină, smântână, gălbenuş de ou, aceasta se subțiază cu supă rece şi se adaugă în preparat, amestecând continuu pentru omogenizare.

Supele se prezintă în bol, supieră sau cană, servindu-se calde cu pătrunjel verde presărat deasupra.

Caracteristicile organoleptice ale supelor sunt :
Aspect : limpede sau uşor opalescent ; legumele şi elementele de adaos pătrunse şi cu formă definită; verdeața la suprafață.
Culoare : gălbuie sau specifică legumei de bază.
Consistență : lichidă.
Gust şi miros : plăcute, caracteristice supei de oase şi elementelor de adaos fără gust şi miros străin ; gust dulceag, condimentare corespunzătoare.

Defectele ce pot apărea la obținerea supelor sunt :
Aspect tulbure : nu s-a adăugat sare la începutul fierberii ; nu s-a înlăturat spuma la timp ; nu s-a strecurat cu atenție ; fierberea s-a făcut în clocote mari sau un timp îndelungat.
-remediere : se face prin strecurarea prin tifon umed a supei de oase.
Sărarea excesivă : dozare greşită, cantitate prea mică de lichid, fierbere în vas neacoperit.
-remediere : adăugare de supă nesărată.
Legume fără formă definită (sfărâmate) : fierbere prelungită şi în clocote mari. *Fără remediere.*
Densitate prea mare : fierbere prelungită şi proporție necorespunzătoare între elementul lichid şi legume sau elementul de adaos.
-remediere : adăugare de supă de oase.
Gust şi aromă denaturate : dozare incorectă a ingredientelor.
-remediere : adăugare de supă necondimentată.

Supa de fasole boabe si costita – fasolea boabe (inmuiata in prealabil in apa rece12 ore, se fierbe in apa rece, fara sare, aproximativ 15min. apoi se scurge lichidul de fierbere si se inlocuieste cu apa calda si sare .Fierberea dureaza pana la patrundera partiala a fasolei, adaugandu-se apoi legumele . Se continua fierberea pana aproape de patrunderea totala a componentelor, se adauga, costita, rosiile si

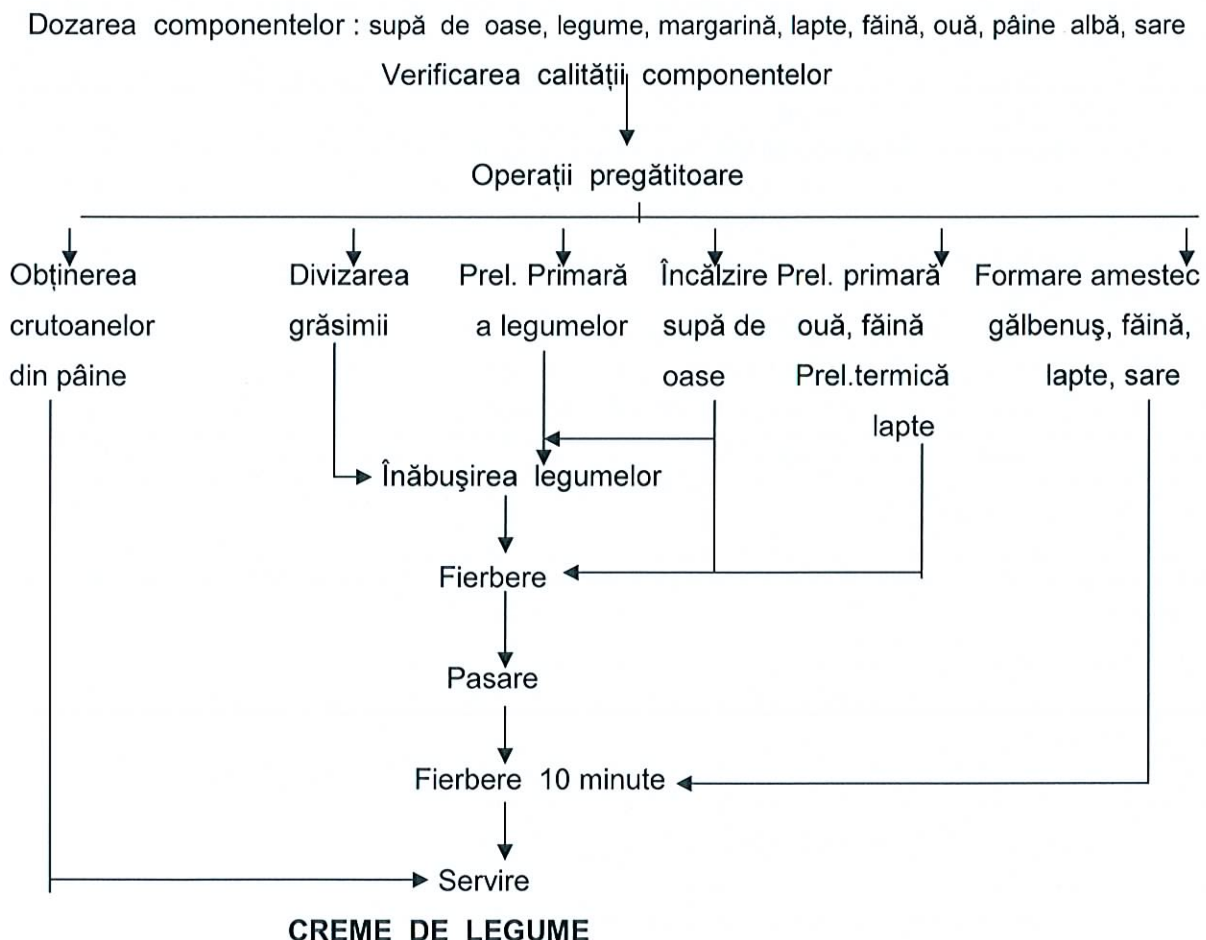
faina, continuandu-se fierberea inca 10 min.pentru uniformizarea gustului .Preparatul se prezinta in supiera sau farfurie si se serveste fierbinte cu patrunjel verde deasupra .**Supa de cartofi** – cartofii prelucrati primar, se taie in cuburi, radacinoasele se prelucreaza primar si se taie in cuburi, varza se spala, se desfac frunzele si se taie in fasii subtiri, pasta de tomate se dilueaza cu apa si se adauga in preparat odata cu compozitia formata din faina, iaurt si galbenus de ou .

Supa de rosii cu orez :rosiile proaspete se spala si se taie sferturi, ardeiul gras se spala, se indeparteaza cotorul si se taie fasii, faina cernuta si amestecata cu putina supa rece se amesteca in preparat odata cu ultimele legume (rosii, ardei) si se continua fierberea 30 min. dupa care preparatul se paseaza si se adauga orezul fiert separat. Se servesc fierbinti, la bol, supiera sau cana, cu patrunjel verde deasupra .

11.1.3. Cremele (supa-cremă)

Sunt supe îngroşate obţinute prin pasarea legumelor prelucrate termic, amestecate cu lichidul de fierbere, în care se află în suspensie particule mici de legume. Cremele de legume au în componenţă cel puţin 2 legume, ceapă şi legume de bază, care dă şi denumirea cremei.

Procesul tehnologic general de obţinere a cremelor din legume este reprezentat astfel:



CREME DE LEGUME

Operaţiile pregătitoare sunt :

- prelucrare primară a legumelor se face specific pentru fiecare legumă, iar tăierea se face mărunt sau în felii subţiri ;

- încălzirea supei de oase se face pentru scurtarea timpului de prelucrare termică ;
- divizarea grăsimii : se utilizează margarină sau unt care se împarte în 3 părţi egale, 1/3 topindu-se pe baie de apă ;
- obţinerea crutoanelor : se taie pâinea felii subţiri şi apoi cuburi, care se stropesc cu grăsime topită şi se rumenesc în cuptor ;
- pregătirea elementelor de adaos : făina se cerne, ouăle se prelucrează primar prin separarea gălbenuşurilor; laptele se fierbe şi se tempereazǎ. Se obţine un amestec din făină, gălbenuş, lapte, sare, amestec care are rolul de a mări consistenţa şi valoarea nutritivă a preparatului.

Tehnica preparării constă în :
- înăbuşirea legumelor cu supă şi 1/3 din grăsime până la pătrunderea parţială a legumelor
- fierberea până la pătrunderea componentelor, completând cu supă ;
- pasarea preparatului şi obţinerea unui piure de legume ;
- adăugarea compoziţiei de făină, gălbenuş şi lapte, subţiată cu supa de oase ;
- fierberea 10 minute pentru uniformizarea gustului, potrivirea consistenţei preparatului cu supă şi amestecare pentru a nu se forma aglomerări.

La sfârşitul fierberii se adaugă cuburi de margarină pentru a împiedica formarea unei pojghiţe pe suprafaţa preparatului.

Cremele se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră şi se servesc fierbinţi, cu crutoanele de pâine deasupra.

Caracteristicile organoleptice ale supelor-cremă sunt :

Aspect : opalescent, la suprafaţă crutoane de pâine sau legume fierte, tăiate diferit ;

Culoare : alb-gălbuie sau cu nuanţă slabă a culorii de bază ;

Consistenţă : semifluidă, omogenă ;

Gust şi miros : plăcute, specifice legumelei de bază, fără gust şi miros străin ; gust dulceag, condimentare corespunzătoare.

Defectele ce pot apare la obţinerea supelor cremă sunt :
- *consistenţă densă sau puţin densă* :
  - cauze : dozare incorectă a componentelor sau fierbere îndelungată sau insuficientă;
  - remediere : adăugarea de supă de oase şi potrivirea consistenţei; fierberea până la obţinerea consistenţei corespunzătoare.
- *neomogene, cu aglomerări* :
  - cauze : fierbere insuficientă (legume nepătrunse); adăugarea incorectă a amestecului făină, lapte, gălbenuş de ou şi formarea unor aglomerări de coagulat proteic ;
  - remediere : continuarea fierberii şi repetarea operaţiei de pasare;
- *condimentare excesivă* :
  - cauze : dozarea incorectă a condimentelor ; fierbere îndelungată ;
  - remediere : adăugarea de supă necondimentată.

Tehnologii specifice diferitelor sortimente

1.Supa – crèma din cartofi:- cartofii, prelucrati primar se taie felii si se inabusa impreuna cu ceapa in 25 gr. de margarina sau unt . Se adauga supa de oase si se fierb la foc moderat, amestecand continuu, pentru a nu prinde vas.Cand cartofii au fiert se paseaza.Se amesteca faina cu laptele, galbenusurile si sarea si se adauga in crema, continuand fierberea inca 10min.

Deasupra se presara bucatele de unt sau margarina . Supa – crema se prezinta in bol, supiera sau ceasca si se serveste calda.

2.Supa crema din carne de pui – carnea de pui, dupa prelucrarea primara se fierbe impreuna cu supa de oase si sare,in timpul fierberii avand loc spumarea. Cand carnea este fiarta, se scoate, se dezoseaza, se taie cubulete.Galbenusurile se amesteca cu laptele, faina,sarea si se adauga in supa, continuandu-se fierberea inca 10 min. se adauga bucatele mici de margarina sau unt pentru a evita formarea peliculei la suprafata preparatului.Supa – crema se prezinta in bol, supiera,sau cana cu cuburi mici din carne de pui si se serveste fierbinte.

3.Supa crema din ciuperci:- jumatate din cantitatea de ciuperci se inabusa impreuna cu ceapa si legumele prelucrate primar si taiate in felii, in unt si supa pana se inmoaie .Se adauga restul de supa si faina amestecata cu lapte si se continua fierberea inca 15-20 min.Apoi se strecoara si se paseaza, se repune la fiert, adaugandu- restul de ciuperci taiate cubulete.Cand acestea sunt bine fierte se retrage de pe foc, se adauga galbenusele amestecate cu lapte si sare.Supa – crema se prezinta in bol, supiera, sau cana si se serveste fierbinte .

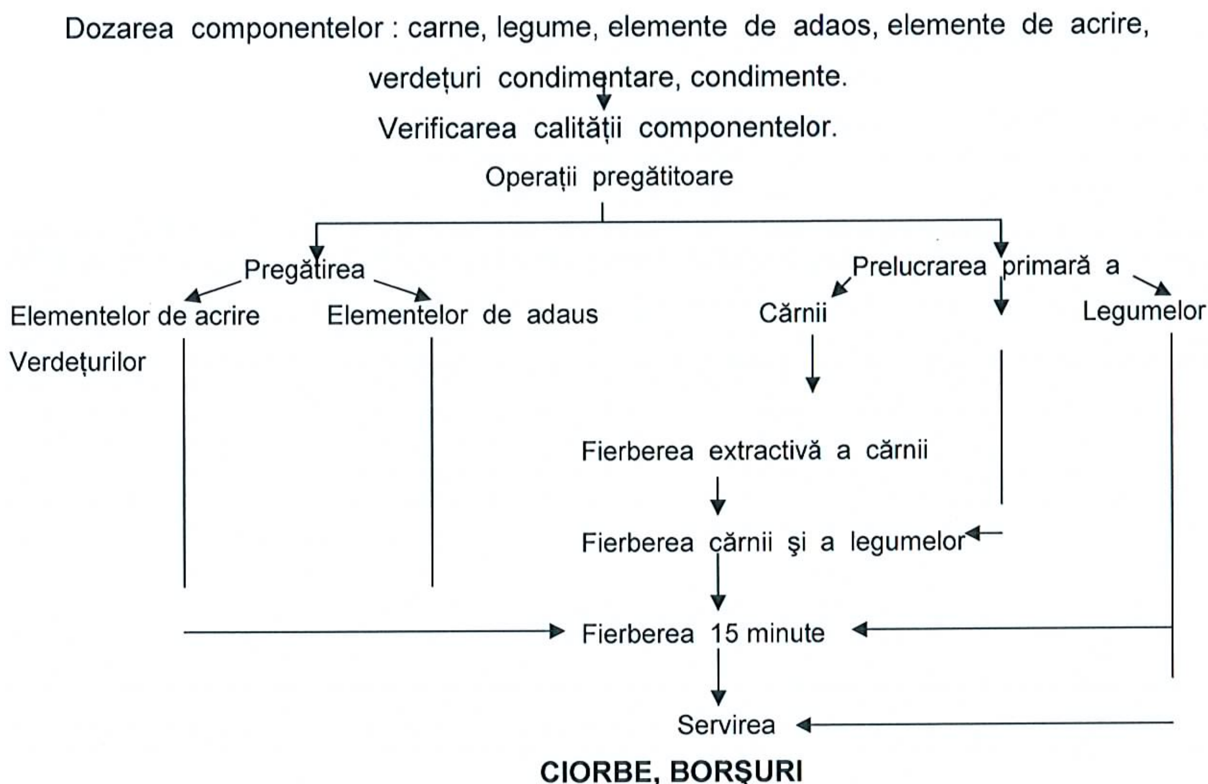
11.2. CIORBELE ŞI BORŞURILE

Sunt preparate obţinute din legume sau din carne şi legume. Ele se deosebesc de supe prin faptul că se acresc. Componentele de bază ale ciorbelor şi borşurilor sunt :

- elementul lichid care poate fi :
    - apa caldă şi grăsimea pentru ciorbe şi borşuri din legume ;
    - supa de oase pentru ciorbe şi borşuri din legume şi supă de oase ;
    - supa de carne pentru ciorbe şi borşuri din legume şi carne – carnea rămânând în prezent ;
- legume diferite : cel mai des utilizate fiind ceapa, morcovul, pătrunjelul, ţelina ;
- elemente de adaos :
    - orez, paste făinoase – cu rol de mărire a consistenţei ;
    - făină – rol de legare şi mărire a consistenţei ;
    - ou, smântână, iaurt, lapte – rol de mărire a valorii nutritive şi îmbunătăţirea gustului ;

    Se pot utiliza unul sau mai multe elemente de adaos.
- elemente de acrire – zeama de varză murată, oţet, sare de lămâie sau suc de lămâie, iaurt, zer, suc de roşii sau pastă de tomate, piure de fructe crude (corcoduşe, prune verzi, struguri verzi – aguridă)- pentru ciorbe; borşul pentru borşuri ;
- verdeţuri condimentare : leuştean, pătrunjel şi mărar pentru ciorbe, iar pentru borşuri leuştean şi pătrunjel.

Ciorbele şi borşurile de legume precum şi cele din legume şi supă de oase se obţin conform schemei tehnologice :



CIORBE, BORŞURI

Operaţiile pregătitoare pentru legume, elemente de adaos, verdeţuri sunt cele indicate la supe.

Pregătirea elementelor de acrire se efectuează la fel ca şi pentru ciorbele sau borşurile de legume : zeama de varză şi borşul se fierb s eparat, se spumează şi se strecoară; pasta de tomate se diluează cu apă; sarea de lămâie se dizolvă în apă; piureul de fructe crude se obţine prin fierberea şi pasarea acestora. Elementele de acrire se adaugă în preparat numai în ultimele 10 minute de fierbere, pentru a nu îngreuna înmuierea legumelor datorate acidităţii lor.

Operaţia pregătitoare specifică este prelucrarea primară a cărnii prin : curăţirea de pieliţe; spălare; porţionare la gramaj şi blanşare (opărirea), aplicată numai cărnii cu miros specific (de ex. carne de ovine).

Tehnica preparării constă în :

- fierberea extractivă a cărnii în apă rece (2 – 4 l/ 10 porţii) cu sare, până la pătrunderea parţială a cărnii; în timpul fierberii se îndepărtează spuma ;
- adăugarea legumelor şi continuarea fierberii până la pătrunderea componentelor ;
- adăugarea elementelor de adaos, a elementului de acrire, a condimentelor şi a verdeţurilor condimentare (se reţine numai pătrunjel pentru servire) ;
- fierberea 15 minute pentru uniformizarea gustului preparatului.

Preparatele lichide se servesc fierbinţi, la bol, supieră sau cană. Se pot servi imediat sau se păstrează la cald pe baie de apă cel mult 4 ore la 60°C. Se pot păstra maxim 48 ore de la preparare, la temperatura de 0 ÷ 4°C, în

dulapuri frigorifice sau vitrine curate, dezinfectate, fără miros străin, destinate în exclusivitate păstrării lor.

Caracteristicile organoleptice ale ciorbelor şi borşurilor din carne şi legume sunt:

Aspect : opalescent; bucăţi de carne cu os sau fără os, uniform porţionate, pătrunse, cu formă definită ; legume tăiate specific preparatului, pătrunse, nesfărâmate ; elemente de adaos specifice.

Culoare : alb-gălbuie (cele cu ouă); roşiatică (cele cu pastă de tomate sau roşii).

Consistenţă : lichidă.

Gust şi miros : plăcute, caracteristice elementelor din componenţă, fără gust şi miros; gust acrişor, condimentare corespunzătoare.

Defectele, cauzele şi posibilităţile de remediere ale ciorbelor şi borşurilor din carne şi legume sunt următoarele :

- *carne şi legume sfărâmate, fără formă definită* :
    - cauze : fierbere prelungită; fierbere în clocote mari;
    - remediere : la carnea cu ţesut conjunctiv care se sfărâmă uşor (peşte) se adaugă în apa de fierbere puţin oţet pentru a preveni sfărâmarea cărnii.
- *aspect tulbure* :
    - cauze : nu s-a adăugat sare la începutul fierberii; nu s-a înlăturat spuma la timp; s-a depăşit timpul de fierbere.
- *condimentare excesivă (prea sărată) sau cu gust şi aromă denaturate* :
    - cauze : dozare greşită a condimentelor; cantitate prea mică de lichid;
    - remediere : se adaugă supă de oase necondimentată.
- *densitate prea mare* :
    - cauze : fierbere prelungită ; proporţie necorespunzătoare între lichid, legume, elemente de adaos;
    - remediere : adăugare de supă de oase.

Ciorba de fasole verde – fasolea se prelucreaza primar si se taie in bucati mici, morcovii si ceapa dupa prelucrare primara , se taie marunt, rosiile se decojesc, se taie felii sim se adauga in preparat odata cu elementele de adaos. Faina cernuta se amesteca cu 100 ml de supa de oase . Mararul prelucrat primar se adauga in preparat odata cu otetul iar patrunjelul verde si smantana se adauga la servire .

Ciorba de perisoare – se caracterizeaza prin prezenta compozitiei de faina, smantana(iaurt) si galbenus de ou, acrirea facandu- se cu suc de lamaie, la servire adaugandu- se marar verde .Carnea prelucrata primar se toaca cu 1/2ceapa taiata sferturi, radacinoasele si1/2 ceapa se prelucreaza primar si 1/3 se opareste, lamaia se spala se stoarce sucul, perisoarele se pregatesc din carnea si ceapa tocata marunt la care se adauga orezul oparit, un ou intreg, patrunjel verde si sare.Se modeleaza perisoare mici rotunde care se pun pe un platou stropit cu apa si se adauga in preparat odata cu 2/3 din orez, cand legumele sunt patrunse partial.Fierberea perisoarelor dureaza 20 minute .

12. TEHNOLOGIA PREPARATELOR CULINARE SERVITE CA PRIM FEL

Preparatele care se servesc ca prim fel în meniul pentru dejun, opțional cu preparatele lichide, au rolul de a deschide apetitul prin prezentarea lor cât mai aspectuoasă, de a pregăti organismul în vederea consumării celorlalte preparate din meniu, de a mări valoarea nutritivă a acestuia, prin conținutul în trofine al componentelor folosite. Sunt preparate cu volum mic şi valoare alimentară mare.

Pentru realizarea acestor preparate, procesul tehnologic cuprinde prelucrarea preliminară a componentelor (dozare, verificarea calității, sortare-curățire), formarea compoziției, tratamentul termic, montare pe platou, ornare şi servire.

În funcție de materiile prime de bază, preparatele culinare servite ca prim fel se clasifică astfel :

Preparate din legume - se caracterizează astfel :

- aspect atrăgător, datorită coloritului viu al legumelor ;
- conțin substanțe minerale şi vitamine în proporție ridicată (calciu, fosfor, fier, potasiu, vit. C, B, E, K, A) ; glucide simple şi poliglucide sub formă de amidon şi celuloză şi alți nutrienți necesari organismului.

Prin prelucrarea primară a legumelor apar pierderi cantitative (20 ÷ 50%) şi pierderi calitative prin îndepărtarea la curățire a unei porțiuni din partea comestibilă prin spălare şi menținere timp mai îndelungat în apă. Prin opărirea cepei se îndepărtează o parte din substanțele iritante.

La prelucrarea termică o parte din substanțele nutritive solubile trec în lichidul de fierbere, se distrug unele vitamine, în special hidrosolubile.

În urma tratamentului termic, legumele îşi modifică consistența, se înmoaie, îşi îmbunătățesc gustul, se formează arome noi, devin uşor digestibile.

Preparate din crupe, paste făinoase şi brânză – sunt apreciate de consumatori datorită aspectului plăcut, gustului deosebit şi valorii nutritive mari. Ele conțin glucide simple şi poliglucide, în special amidon din crupe şi paste făinoase, protide complete şi lipide din brânzeturi, completate cu lipidele care intră în componența preparatelor (ulei, unt, smântână), vitamine şi substanțe minerale provenite din componentele din structura preparatelor.

Gama sortimentală a preparatelor din crupe, paste făinoase şi brânzeturi este următoarea :

- preparate din crupe : găluşte din brânză, bulz ciobănesc, mămăliguță cu brânză şi ouă ;
- preparate din paste făinoase : macaroane cu brânză, tăiței de brânză, spaghete cu brânză de vaci.

Tratamentul termic aplicat pentru pregătirea acestor preparate este fierberea, ceea ce determină o digestie uşoară, aceste preparate putând fi recomandate consumatorilor de toate vârstele şi chiar în anumite diete.

Transformările care au loc în timpul acestor preparate culinare sunt:

- la ***prelucrarea primară*** apar modificări cantitative foarte mici, prin îndepărtarea impurităților care se consideră neglijabile, toți factorii nutritivi rămânând în componența materiilor prime ;
- în timpul ***tratamentului termic*** apar o serie de transformări, astfel : în timpul fierberii, crupele şi pastele făinoase îşi modifică considerabil volumul şi masa (cresc), deoarece amidonul absoarbe cantități mari de apă. Produsele devin astfel comestibile, flexibile, îşi îmbunătățesc

digestibilitatea, gustul devine dulceag. Prin gratinare își îmbunătățesc și mai mult gustul, aroma și aspectul. Pierderile de vitamine sunt înlocuite prin adaos de alimente crude, neprelucrate termic (unt, smântână ș.a.).

Preparatele din subproduse de carne au aspect plăcut, atrăgător, servindu-se aranjate pe platou sau farfurie, decorate estetic, în culori vii, cu ajutorul legumelor (lămâi, morcov, verdeață); au proprietăți gustative deosebite, fiind apreciate de toate categoriile de consumatori.

Pentru pregătirea acestor preparate se folosesc subproduse de carne : creier, măduvă, ficat, rinichi, inimă, măruntaie de pasăre și diferite adaosuri. Subprodusele de carne au valoare nutritivă mare, determinată de conținutul lor ridicat în trofine de calitate superioară. Datorită conținutului mare de apă și proteine, subprodusele de carne se alterează ușor, de aceea ele se pregătesc în stare proaspătă sau imediat după decongelare și se servesc cât mai repede.

Gama sortimentală a preparatelor din subproduse de carne este alcătuită din :

- preparate din creier : creier rasol, creier cu sos de lămâie (a la grec) ;
- preparate din ficat : sote din ficat ;
- preparate din măruntaie : sote de măruntaie.

Particularități de prelucrare a componentelor.

Creierul se ține o jumătate de oră în apă rece, pentru dizolvarea cheagurilor de sânge, se curăță de membrane și se spală. La fierbere se adaugă oțet pentru ca proteinele să coaguleze mai repede și să nu se sfărâme creierul. Răcirea creierului se face în supa în care a fiert.

Ficatul se taie, se îndepărtează locul de intrare a vaselor de sânge, se îndepărtează capsula (membrana care îl acoperă) și se spală cu apă rece. În timpul sotării nu se adaugă sare, pentru că aceasta determină întărirea ficatului.

Măruntaiele de pui se curăță și se spală în apă rece.

Legumele se curăță, se spală și se taie în forma caracteristică preparatului. Roșiile, pentru a putea fi decojite, se opăresc cu apă clocotită.

Făina, după cernere, se desface în puțină apă rece, pentru a nu se forma aglomerări în momentul introducerii în preparat. Pasta de tomate se diluează cu puțină apă rece, pentru a se dispersa uniform în sosul preparatului.

Preparatele din pește, servite ca felul întâi, au aspect plăcut, proprietăți gustative deosebite, valoare nutritivă mare. Preparatele din pește se digeră ușor datorită structurii musculare fine a peștelui, țesutului conjunctiv slab dezvoltat și tratamentului termic aplicat (fierbere, frigere la grătar). Preparatele obținute prin prăjire se digeră mai greu.

Datorită conținutului mare în apă, peștele se alterează foarte ușor, de aceea se va păstra în spații frigorifice și se va prelucra cât mai repede.

Preparatele din pește se obțin în scurt timp și sunt apetisante. În funcție de tratamentul la care este supus peștele, sortimentele de preparate din pește sunt următoarele:

- preparate obținute prin fierbere : file de știucă (șalău, somn) rasol;
- preparate din pește obținute prin frigere : saramură de crap, saramură de stavrid;

- preparate din peşte obţinute pin prăjire : crap prăjit, stavrid prăjit, macrou prăjit.

<u>Condiţiile de calitate</u> pe care trebuie să le îndeplinească preparatele din peşte sunt următoarele :

- aspect plăcut, frumos montate şi decorate, să-şi păstreze forma iniţial;
- culoare :
  - pentru rasol specifică peştelui ;
  - pentru peştele fript sau prăjit, frumos rumenit pe toată suprafaţa, bine pătruns, fraged, suculent ;
- gust şi miros plăcute, specifice, potrivit condimentate ;
- aromă caracteristică peştelui, componentelor folosite şi tratamentului termic aplicat ;
- sosul pentru saramură să fie limpede şi în cantitate suficientă.

13. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE BAZĂ DIN COMPONENŢA MENIURILOR

Preparatele de bază sunt denumite în mod curent mâncăruri ***plat du jour*** sau ***preparate de felul doi***, fiind incluse în componenţa meniului pentru dejun. Comparativ cu preparatele culinare servite în prima parte a meniului, preparatele de bază sunt mai consistente, având în structură legume, carne, sosuri, condimente, diverse adaosuri.
Structura complexă a preparatelor de bază asigură :
- diversificarea sortimentală a grupei şi varietatea meniurilor ;
- realizarea unor preparate cu valoare nutritivă şi energetică ridicată, cu calităţi senzoriale deosebite ;
- aplicarea procedeelor tehnologice recomandate de gastrotehnia modernă.

Această grupă de preparate din componenţa meniurilor include următoarele categorii :

- preparate din legume ;
- preparate din legume cu carne de vită ;
- preparate din legume cu carne de porc ;
- preparate din legume cu carne de ovine ;
- preparate din subproduse de abator ;
- preparate din legume cu carne de pasăre ;
- preparate din legume cu carne de peşte ;
- preparate din carne tocată ;
- preparate din legume cu carne de vânat.

Sortimentele de mâncăruri sunt caracterizate printr-o structură complexă, întrunind în componenţa lor carnea, legumele şi sosul care face legătura între materiile prime şi produsul de bază. Mâncărurile, prin componentele lor şi tehnologia acestora, au o valoare nutritivă mai ridicată şi o valoare calorică mai mare. Asocierea raţională a componentelor din preparatul respectiv conduce la realizarea unor sortimente cu valori nutritive echilibrate, cu un coeficient de utilizare digestivă maxim, impresionând apetitul consumatorului prin aromă, miros, aspect şi gust, favorizând astfel secreţiile digestive.

13.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR PE BAZĂ DE LEGUME

Sunt formate din una sau mai multe legume, asociate cu sosuri condimentate şi diferite adaosuri, în funcţie de sortiment. Componentele principale fiind legumele, ele vor influenţa, prin varietatea şi compoziţia lor chimică, structura sortimentelor, calităţile senzoriale, valoarea nutritivă şi energetică a grupei de preparate.

Preparatele de bază din legume se caracterizează prin următoarele:
- sortiment diversificat de preparate, care determină varietatea meniurilor zilnice;
- timp de prelucrare termic mai mic;
- aport mare de săruri minerale, de calciu, fosfor, potasiu, fier; vitamine: C, B_1, B_2, E, caroten, acizi organici, celuloză;
- preparatele din leguminoase şi cartofi sunt surse de proteine vegetale şi de poliglucide;
- contribuie la stabilirea echilibrului între aminoacizii necesari unei alimentaţii generale;
- acţiune alcalină, având rol în menţinerea echilibrului acido-bazic al sângelui; favorizează digestia, prin conţinutul lor de celuloză;
- valoarea nutritivă şi energetică mai mică decât a preparatelor de bază cu carne în compoziţie;
- colorit variat, care asigură prezentarea estetică a preparatelor în care sunt incluse;
- se pot servi calde sau reci.

Clasificare. Din legume se poate obţine un sortiment variat de preparate de bază. În practica culinară ele sunt grupate în funcţie de structura sau tehnologia de preparare a acestora, după cum urmează:
- preparate din legume cu sos alb sau roşu;
- preparate din legume diferite;
- preparate din legume cu umplutură de orez.

Materii prime.

Legumele. Ca materii prime vegetale pentru preparatele de bază din legume se pot utiliza ţelina, prazul, cartofii, varza albă, conopida, ardeii, roşiile, bamele, dovleceii, vinetele, fasolea verde, fasolea boabe, mazărea verde, ciupercile etc. Fiecare din aceste legume poate constitui componenta principală a unui preparat, determinând denumirea acestuia şi influenţând valoarea lui alimentară.

Frecvent, în tehnologia preparatelor de bază se întrebuinţează ceapa, pentru pregătirea sosurilor şi legumelor condimentare, pentru îmbunătăţirea calităţilor gustative şi nutritive.

Legumele pot fi utilizate atât în stare proaspătă, cât şi conservate.

Conservele de legume pot constitui o sursă permanentă de materie primă pentru preparatele culinare, utilizarea lor scurtând timpul de pregătire.

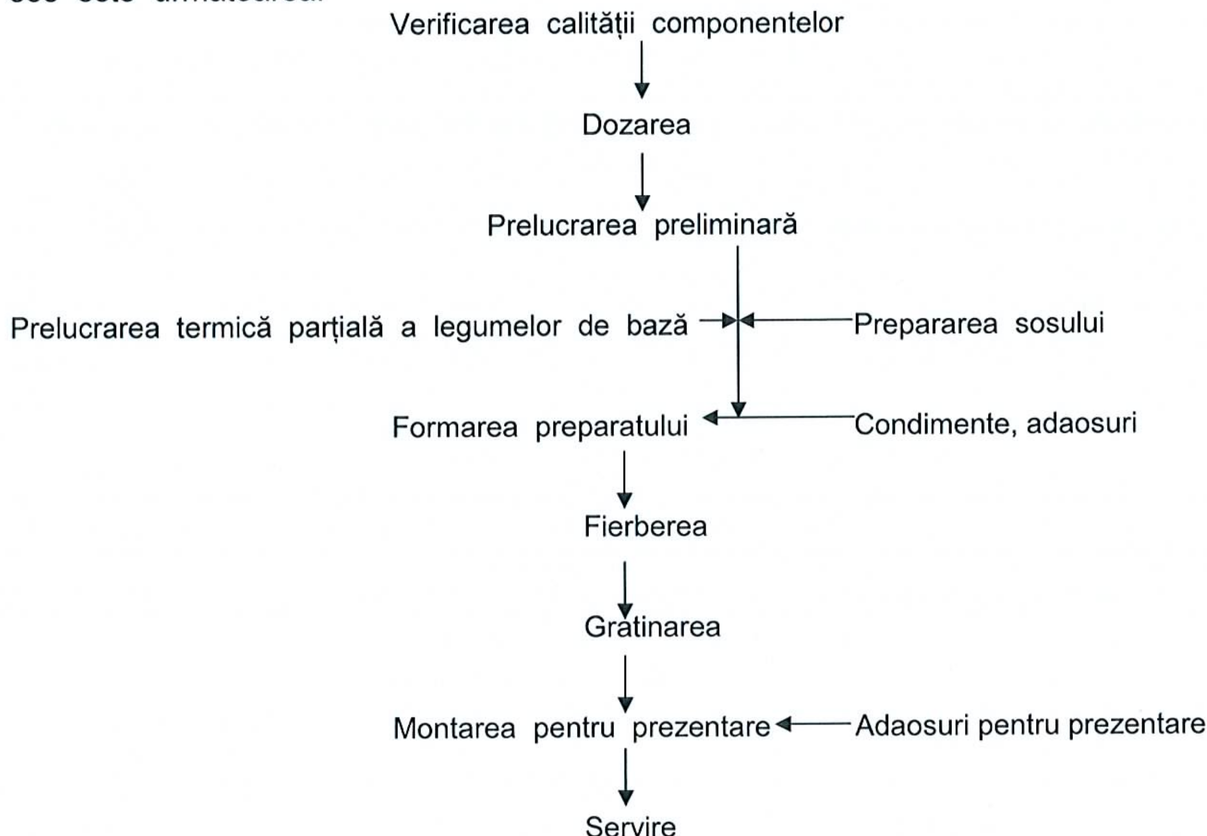
Se pot folosi conservele sterilizate de legume în apă (dovlecei, fasole verde, mazăre verde, ardei), legume în bulion (bame, vinete, ghiveci, roşii) sau legumele conservate prin congelare. Conservele de legume pot înlocui legumele proaspete sau se pot întrebuinţa în amestec cu acestea. Pentru preparatele cu sos roşu se utilizează pasta de tomate, care asigură culoarea şi gustul specific.

Grăsimile. Dintre grăsimi, în tehnologia preparatelor de bază din legume se utilizează untura, uleiul, untul sau margarina, pentru înăbuşirea legumelor şi obţinerea sosurilor. Grăsimile dau gust plăcut preparatelor şi influenţează valoarea energetică şi nutritivă a acestora.

Asocierea grăsimilor cu legume este raţională atât din punct de vedere nutritiv cât şi al digestibilităţii. Digestibilitate mai redusă prezintă untura, datorită conţinutului ridicat în acizi graşi saturaţi.

Făina. Pentru preparatele de bază se întrebuinţează făina albă, ca materie primă în tehnologia sosurilor albe sau pentru mărirea consistenţei sosurilor roşii.

Schema tehnologică de obţinere a preparatelor de bază din legume şi sos este următoarea:



Preparate din legume cu sos alb :

- ciulama de ciuperci ;
- ciuperci cu sos de smantana ;
- conopida cu sos de smantana ;

Preparate din legume cu sos rosu :

-iahnie de fasole ;
- iahnie de cartofi;

Preaprate din legume cu umlutura din orez:

- ardei umplut cu orez ;
- sarmale cu orez in foi de varza ;

Preparate din legume diferite :

- ghiveci de legume

13.1.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LEGUME ŞI SOS

Verificarea calităţii componentelor se realizează prin examen organoleptic executat pentru fiecare componentă din reţetă, caracteristicile acestora trebuind să corespundă condiţiilor de admisibilitate din standarde sau norme.

Dozarea componentelor. Dozarea materiilor prime, auxiliare sau a semipreparatelor culinare se realizează prin cântărire sau măsurare volumetrică

pentru fiecare component din rețetă, cantitatățile adăugate ținând cont și de pierderile preliminare și la tratament termic. Executarea corectă a acestei operații influențează calitatea preparatului și gramajul porției de produs finit.

Pregătirea preliminară a componentelor. Principalele operații care se execută în această fază a procesului tehnologic sunt:

prelucrarea preliminară a legumelor constă în operații de sortare, îndepărtarea părții necomestibile, din nou spălare și divizare (tăiere); ordinea operațiilor și modul de realizare a acestora sunt în funcție de specia legumei și de preparat;

diluarea pastei de tomate cu o cantitate egală de apă, în scopul răspândirii rapide și uniforme în masa produsului;

cernerea făinii și amestecarea treptată cu o cantitate egală de supă, apă sau lapte rece, pentru a evita formarea aglomerării în momentul introducerii în sosul sau lichidul fierbinte.

Prelucrarea termică parțială a legumei de bază. Operația termică aplicată diferă de sortiment. Pentru majoritatea preparatelor se execută înăbușirea sau fierberea legumei de bază.

Înăbușirea legumelor se realizează prin încălzirea acestora cu grăsime și o cantitate mică de lichid fierbinte (apă sau supă), într-un vas acoperit. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procesului termic și fără să depășească jumătate din înălțimea materiei prime. Fierberea trebuie să fie lentă și se poate realiza la foc mic sau în cuptor, procedeu care asigură înmuierea uniformă a legumelor și evită arderea. Înăbușirea este unul din tratamentele termice la care pierderile de factori nutritivi sunt mici.

Fierberea legumelor se poate realiza în apă, în apă și vapori sau în vapori sub presiune. Frecvent se aplică fierberea în apă. Pentru legume se recomandă introducerea acestora în apă clocotită, în scopul eliminării oxigenului și al inactivării unor enzime care pot distruge vitaminele. Totodată, apa clocotită formează la suprafața legumelor un strat mai puțin permeabil, care împiedică pierderea substanțelor hidrosolubile din compoziția acestora.

Leguminoasele uscate se pun la fiert cu apă rece. După 15 minute se înlocuiește prima apă de fierbere cu apă caldă, asigurând, în acest fel eliminarea excesului de săruri de potasiu. Sarea se adaugă la sfârșit.

Fierberea legumelor se poate realiza în marmite sau autoclave, procedeu care scurtează timpul de fierbere și reduce pierderile de factori nutritivi.

Legumele ajunse la consistența necesară (fierte parțial sau definitiv) trebuie scoase imediat din apa de fierbere, pentru a nu se îmbiba cu apă și a nu pierde în continuare factorii nutritivi hidrosolubili.

Prepararea sosului. Sortimentele de sosuri utilizate frecvent pentru preparatele de bază din legume sunt sosurile albe sau roșii.

Formarea preparatului este faza tehnologică în care se realizează structura preparatului și constă în asocierea legumelor înăbușite cu sos, condimente și adaosuri.

Fierberea preparatului este operația care asigură formarea calităților gustative specifice preparatului. În timpul fierberii, acesta se amestecă pentru omogenizare și pentru a evita lipirea legumelor de baza vasului (pentru preparatele cu sos alb se amestecă continuu). Fierberea poate fi definitivă sau poate fi urmată de gratinare. În ultima parte a acestei faze se adaugă roșiile și vinul.

Gratinarea se poate aplica în ultima parte a procesului tehnologic, prin prelucrare termică a preparatelor în cuptorul încins, cu vasul descoperit, timp de 10-15 minute. Preparatul se rumenește la suprafață și își îmbunătățește gustul.

Montarea preparatului pentru prezentare şi servire. Preparatele pe bază de legume se pot monta în legumieră, pe farfurie sau platou. Majoritatea se servesc calde.

Condiţiile de calitate. Sunt stabilite prin standarde şi norme specifice fiecărui preparat şi se referă la proprietăţile organoleptice (aspect, culoare, gust) şi proprietăţile fizico-chimice (gramaj total al porţiei şi pentru fiecare componentă din structura porţiei, umiditatea, conţinutul în grăsimi şi sare).
Preparatele de bază din legume trebuie să prezinte următoarele condiţii de calitate:
- gramajul porţiei-corespunzător reţetarului, cu respectarea raportului componentelor(legume şi sos);
- aspect-plăcut , atrăgător, preparatul montat estetic, legumele să-şi păstreze forma;
- culoare-specifică componentelor folosite, legumele să aibă culoarea cât mai apropiată de cea naturală;
- miros-plăcut, specific componentelor din structura preparatului;
- gust-plăcut, specific legumei de bază şi adaosurilor, condimentare corespunzătoare;
- consistenţă-legumele pătrunse bine termic, sosul de consistenţă corespunzătoare, nici prea dens, nici prea fluid.

Defecte, cauze, remedieri.
- legume moi sau sfărâmate-datorită depăşirii timpului de fierbere. Aceste defecte nu pot fi remediate.
- legume tari-datorită prelucrării termice insuficiente. Se continuă procesul termic până la obţinerea consistenţei corespunzătoare.
sosul în cantitate necorespunzătoare (sos prea mult sau prea scăzut) - datorită dozării necorespunzătoare a componentelor sau nesupravegherea procesului termic. Mâncărurile prea scăzute li se mai poate adăuga lichid (sos) fierbinte, condimentat cu atenţie, iar la cele cu sos în cantitate mare se poate continua procesul termic dacă structura legumei permite.
Sosul prezintă aglomerări datorită nerespectării procesului tehnologic. Defectul se poate remedia prin strecurarea sosului.
Condimentare excesivă datorită dozării greşite a condimentelor. Se poate remedia prin adăugarea de sos fierbinte necondimentat.
Gust şi miros de afumat sau ars datorită lipirii legumelor de baza vasului până la caramelizare sau chiar carbonizare datorită adăugării unei cantităţi insuficiente de lichid în procesul de fierbere sau nesupravegherea tratamentului termic. Acest defect nu se poate remedia, ca urmare aceste produse nu se vor da în consum.

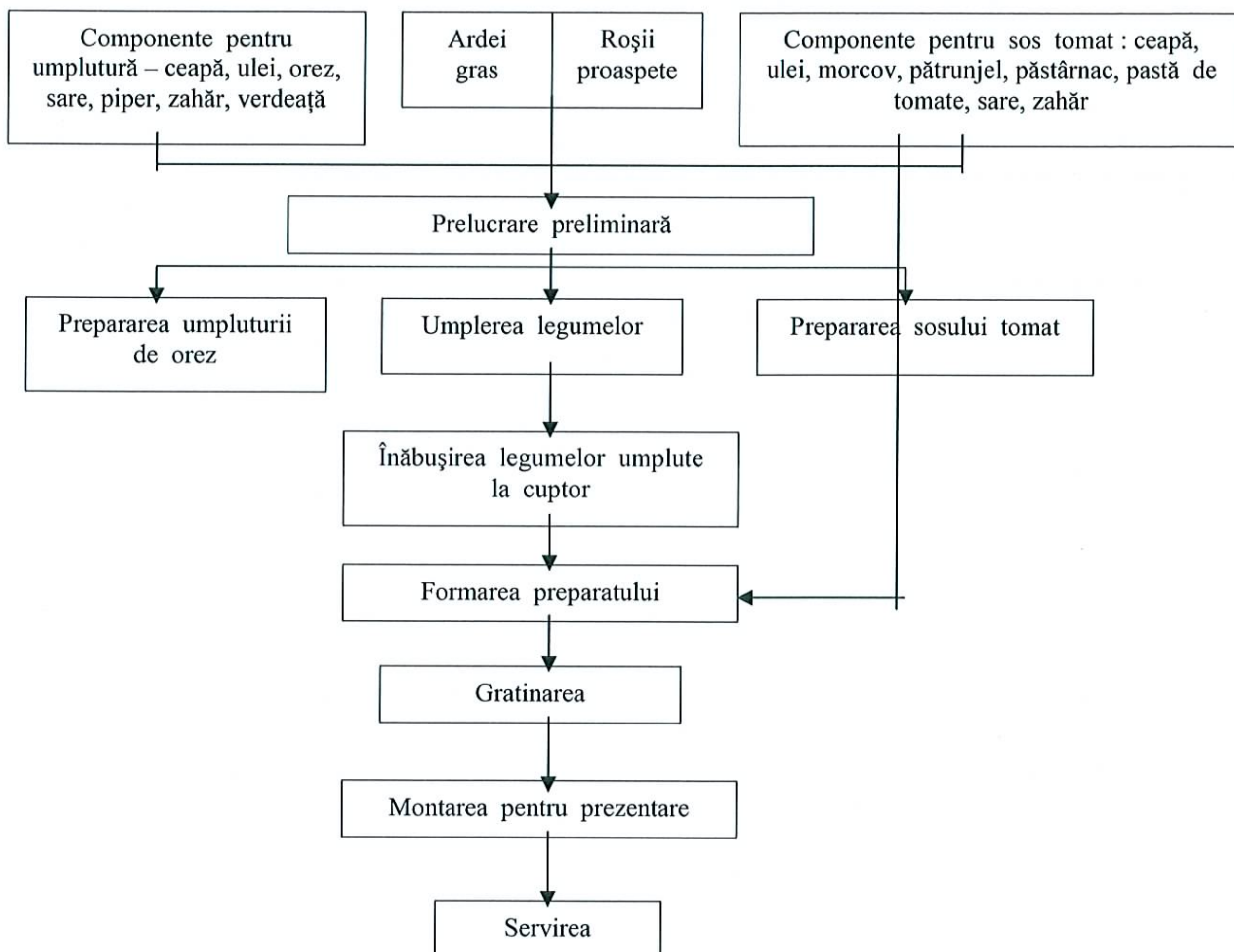
TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LEGUME CU SOS ALB
Legumele care se pot asocia cu sos alb pot fi ciupercile, conopida, dovleceii, ţelina etc.
Prelucrări preliminare specifice. Curăţirea ciupercilor proaspete constă în detaşarea piciorului prin rupere şi îndepărtarea prin tăiere a extremităţilor care au fost în pământ. La ciupercile mici nu se face desprinderea piciorului de pălărie. Spălarea ciupercilor se face repede, în câteva ape reci. În cazul folosirii ciupercilor conservate, aceste se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se scurg din nou.
Curăţirea conopidei constă în desprinderea frunzelor, detaşarea buchetelor, spălate în câteva ape şi păstrate timp de 15 minute în apă cu sare, pentru a se îndepărta eventualii viermi, clătirea în câteva ape sau în jet de apă.

13.1.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN LEGUME CU UMPLUTURĂ DE OREZ

În această subgrupă sunt incluse legumele şi sarmalele cu orez.

Legumele umplute

Schema tehnologică a acestor sortimente, în care sunt incluse sarmale cu orez în foi de varză (de post), ardei umpluţi cu orez, roşii umplute cu orez, dovlecei umpluţi cu orez, este următoarea (legume umplute):



Prelucrare preliminară. Ardeii graşi se selecţionează uniformi ca mărime, câte două bucăţi pentru fiecare porţie. Se curăţă de peduncul, de seminţe, se spală şi se scurg. Morcovul, păstârnacul şi pătrunjelul rădăcină se spală, se curăţă şi se taie mărunt.

Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt. Mărarul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi şi se spală.

Roşiile se selecţionează, se spală, se taie parţial un capac (pe partea opusă pedunculului), în aşa fel încât să rămână prins pe o mică porţiune, şi li se scoate miezul cu o linguriţă.

Prepararea umpluturii de orez. Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbuşă cu 2/5 din cantitatea de ulei şi apă. Se adaugă orezul, apa (în cantitate dublă faţă de orez), sare, piper, jumătate din cantitatea de zahăr şi se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit, 20 minute. Se scoate din cuptor, se lasă să se răcească, se adaugă restul cantităţii de mărar şi pătrunjel verde.

Umplerea legumelor şi înăbuşirea la cuptor. Ardeii sau roşiile se umplu cu compoziţia obişnuită, se aşează într-o tavă, se adaugă 1/5 din cantitatea de ulei şi apă, se înăbuşă la cuptor 15 minute.

Prepararea sosului tomat. Sosul se prepară în vas separat, din uleiul şi ceapă reţinute, morcov, păstârnac, pătrunjel rădăcină, pastă de tomate, sare şi zahăr.

Formarea preparatului, gratinarea. Sosul fiert se pasează peste ardeii umpluţi. Preparatul se gratinează 15 minute.

Montarea pentru prezentare şi servire. Preparatul se montează pe platou sau pe farfurie, câte doi ardei pentru o porţie (sau două roşii), decorat cu pătrunjel şi mărar verde tăiat mărunt. Se serveşte cald.

13.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ŞI CARNE DE VITĂ, PORC ŞI OVINE

Preparatele din această grupă au o structură complexă având în componenţă legume, carne, sosuri şi condimente. Comparativ cu preparatele de bază din legume, au valoare nutritivă echilibrată, valoare energetică mai mare, calităţi senzoriale deosebite şi coeficient de utilizare digestivă maxim.

Componenta caracteristică grupei o constituie carnea, importantă în alimentaţie prin aportul de proteine complete, săruri minerale de fier şi fosfor, vitamine din complexul B (B_1, B_2, B_6) şi lipide. Valoarea nutritivă a cărnii este ridicată şi prin substanţe extractive, care favorizează secreţia sucului gastric şi uşurează digestia.

Asocierea raţională cu legume, paste făinoase şi sosuri, asigură echilibrul nutriţional şi varietatea sortimentală.

Clasificare. Sortimentul preparatelor din legume şi carne este foarte variat, pondere mai mare având preparatele gătite din carne de mamifere domestice. Ele se clasifică în funcţie de specia de carne folosită în preparatul de bază:

- legume cu carne de vită (mazăre, fasole verde, roşii cu carne de vită, papricaş cu carne de vită cu găluşte, popiete cu carne de vită etc)
- legume cu carne de porc (mazăre, castraveţi, vinete cu carne de porc, varză cu ciolan de porc, tocană cu carne de porc şi roşii, rulou cu carne de porc şi ciuperci etc)
- legume cu carne de ovine (escalop cu sos de vin, spanac cu carne de miel, stufat de miel, verdeţuri cu carne de miel, legume cu carne de berbec, jigo de berbec cu fasole boabe, tocană cu carne de berbec şi cartofi etc)

MATERII PRIME

Carnea folosită pentru preparatele de bază poate fi de vită, porc sau ovine, de calitate superioară (pulpă sau spată) sau calitatea I (fleică, cap de piept cu os, carnea rezultată din fasonări, rasol din spate cu os, fără cheie). De la abator carnea este livrată în carcase (cea de bovine în sferturi, cea de porcine în jumătăţi, iar ovinele întregi) şi poate fi refrigerată sau congelată.

Indiferent de natura ei, carnea conţine substanţe plastice şi energetice, deci are valoare nutritivă. Utilizarea cărnii ca materie primă pentru mâncăruri asigură valoarea nutritivă şi gustativă a acestora şi participă la denumirea preparatului.

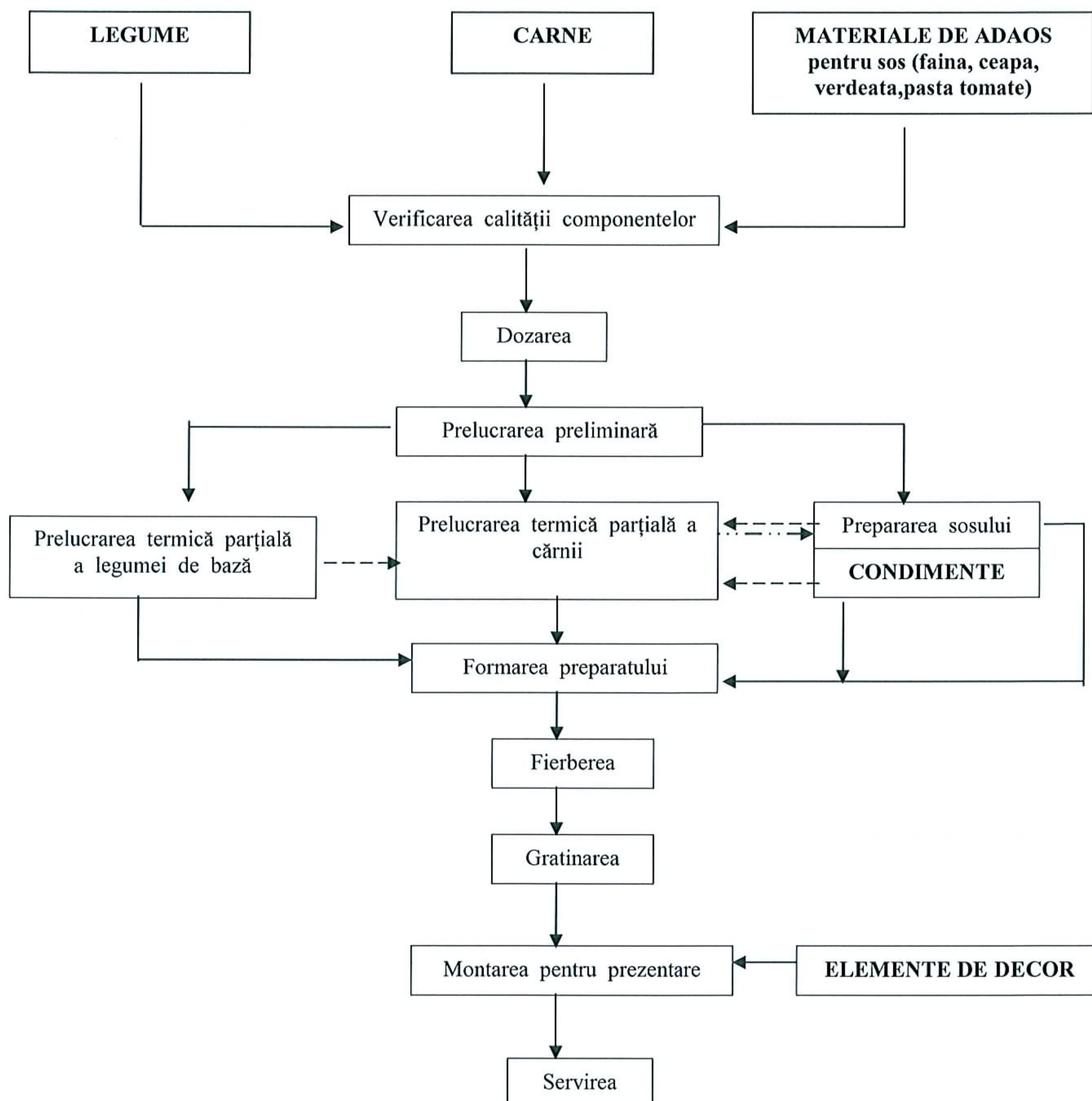
Legumele. Pentru realizarea preparatelor de bază, carnea se poate asocia cu o gamă variată de legume care, prin conţinutul lor în glucide, săruri minerale, vitamine, pigmenţi, uleiuri eterice şi celuloză, participă la echilibrarea în factori nutritivi a

preparatelor, diversificarea sortimentului şi varietatea meniurilor. Carnea se asociază bine în mod deosebit cu leguminoasele, deoarece acestea conţin cantităţi mari de glucide şi săruri de calciu.

Se utilizează legume proaspete şi conservate prin diferite procedee (legume congelate, deshidratate, conserve sterilizate în apă sau bulion, legume conservate prin sărare, murare). Pentru pregătirea preparatelor de bază din legume şi carne se mai utilizează grăsimi, făină, pastă de tomate, condimente, al căror rol tehnologic a fost analizat la grupa preparatelor din legume.

SCHEMA ŞI PROCESUL TEHNOLOGIC AL PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ŞI CARNE

Schema tehnologică generală de obţinere a ***preparatelor de bază din carne şi legume*** este prezentata in figura de mai jos .



Schema tehnologică generală de obţinere a preparatelor de bază din carne şi legume

Verificarea calității cărnii. În producția culinară, se apreciază în mod curent prospețimea cărnii prin examen organoleptic, care constă în verificarea aspectului exterior, a culorii, consistenței, mirosului cărnii, a grăsimii, a tendoanelor şi articulațiilor, a măduvei oaselor. Caracteristicile organoleptice pentru carnea analizată se stabilesc comparativ cu condițiile de admisibilitate ale cărnii proaspete.

Prelucrare preliminară. Prelucrarea preliminară a cărnii se face în carmangerii sau în spațiul destinat în acest scop şi constă în operații de spălare, zvântare, tranşare, sortare pe calități, porționare în funcție de sortiment. Carnea congelată este supusă decongelării prealabile. În acest scop, carnea este lăsată într-o încăpere rece (temperatura mediului cuprinsă între 0°C până la 8°C). Se consideră decongelată carnea care are în interior temperatura de +1°C. După decongelare, carnea se introduce imediat în procesul tehnologic.

Prelucrarea termică parțială a cărnii. Frecvent se aplică *înăbuşirea*. Carnea, porționată conform gramajului, se introduce într-un vas, se adaugă grăsimea prevăzută în rețetă şi o cantitate de lichid (apă sau supă) fierbinte, egală de obicei cu cantitatea de grăsime. Prelucrarea termică se realizează cu vasul acoperit la o sursă de căldură moderată, complectând treptat cantitatea de lichid, până când carnea este aproape gata; sarea se adaugă la sfârşitul tratării termice. Gastrotehnia modernă recomandă înăbuşirea în vase închise ermetic (vase sub presiune). În aceste vase, cantitatea mică de lichid, adăugată inițial, asigură realizarea unei atmosfere permanente de vapori, menținându-se astfel umiditatea, fără a fi necesar să se mai adauge apă. Procedeul prezintă avantajul obținerii unor preparate mai uşor digerabile şi cu pierderi nutritive minime.

În funcție de preparat, în faza de înăbuşire a cărnii se poate adăuga şi ceapa. Ceapa înăbuşită se poate separa, sau se menține în sucul format, asociindu-se cu celelalte componente din rețetă pentru continuarea procesului tehnologic.

Nesupravegherea atentă a procesului de înăbuşire poate avea ca efect reducerea sau scăderea completă a umidității şi a vaporilor formați, ajungând să rămână în vas numai grăsime şi carne. În acest caz, înăbuşirea se transformă în prăjire. Dacă nu se intervine la timp, temperatura grăsimii va creşte foarte mult, degradându-se cu formare de compuşi toxici, iar carnea se va lipi de fundul vasului. În această situație adaosul de lichid este contraindicat. Se va întrerupe procesul de tratare termică, se scoate cu grijă carnea care nu prezintă urme de arderi (fără să se răstoarne vasul), se spală bine în supă de oase, se aşează în vase curate şi se reia procesul de înăbuşire.

Prelucrarea termică parțială a legumei de bază. Legumele proaspete, utilizate pentru preparatele de bază, sunt prelucrate înainte de a se asocia cu carne şi sare, prin opărire, fierbere sau înăbuşire.

Prepararea sosului. În funcție de sortiment, prepararea sosului se poate realiza în 3 variante, şi anume:

a) pregătirea separată a sosului, aplicând tehnologia specifică;
b) pregătirea sosului în sucul rezultat de la înăbuşirea cărnii, după separarea acesteia;
c) pregătirea sosului concomitent cu formarea preparatului, prin asocierea cărnii înăbuşite cu restul componentelor din rețetă, adăugate în ordinea procesului tehnologic.

Formarea preparatului. Constă în asocierea cărnii înăbuşite cu sos, legume şi condimente. Celelalte faze ale procesului tehnologic se realizează asemănător preparatelor de bază din legume.

PARTICULARITĂȚILE PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE VITĂ

Carnea de vită se poate asocia, în vederea pregătirii preparatelor de bază, cu bame, cartofi, castraveți, ciuperci, conopidă, dovlecei, fasole verde, fasole boabe, roşii, spanac, țelină, vinete, varză etc. dintre fructe se folosesc mai ales gutuile, prunele uscate şi măslinele, iar sosurile întâlnite mai frecvent în structura acestor preparate sunt: sosul tomat, derivatele sosului brun (picant, de vin Madera), sosul alb, sosul de smântână.

PARTICULARITĂȚILE PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE PORC

Pentru pregătirea preparatelor de bază, carnea de porc se asociază cu aceleaşi legume ca şi carnea de vită. Datorită conținutului mai mare de grăsime, se asociază frecvent cu legume cu gust acrişor (roşii, castraveți acri, varză murată) şi sosuri picante. Arta culinară românească cuprinde şi preparate din carne de porc cu cartofi, fasole verde sau boabe, mazăre, ciuperci, o parte din acestea având în structură sosuri albe.

PARTICULARITĂȚILE PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE OVINE

Din carnea de ovine se pot pregăti aceleaşi sortimente de preparate ca şi din carnea de bovine şi porcine. Carnea de miel se pregăteşte cu sos alb, cu legume (stufat, spanac, fasole verde, mazăre), iar carnea de berbec se asociază frecvent cu varza albă murată şi fasole boabe. Sunt apreciate tocanele, ghiveciul şi pilaful pregătite cu carne de oaie şi berbec.

VERIFICAREA CALITĂȚII PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ŞI CARNE

Verificarea calității se face pe loturi. Lotul reprezintă cantitatea de preparat de bază din legume şi carne, pregătite în laboratorul de producție al unei întreprinderi într-un singur schimb.

Verificarea calității constă în examen organoleptic, fizico-chimic şi microbiologic.

Verificarea gramajului, aspectului şi a părților componente se execută prin sondaj asupra a 3% din totalul porțiilor, dar nu mai puțin de trei. Toate porțiile luate la analiză trebuie să corespundă, în caz contrar lotul se consideră necorespunzător.

Pentru examenul organoleptic şi fizico-chimic se ia o cantitate de 500g probă omogenizată.

Probele recoltate trebuie să fie în dublu exemplar, iar contraproba constituită se va păstra conform dispozițiilor sanitare în vigoare. Probele vor fi însoțite de etichete cu următoarele specificații:

- denumirea produsului şi numărul de rețetă;
- data şi ora recoltării probelor;
- numele şi semnătura persoanelor care au făcut recoltarea.

Verificarea gramajului porțiilor. Se cântăreşte porția de preparat apoi se separă părțile componente, (carne, legume, sos) şi se cântăresc fiecare separat.

Examenul organoleptic. Aspectul şi culorile, din diferitele lor nuanțe, se apreciază vizual.

Aromele şi savoarea mâncărurilor se apreciază cu ajutorul mirosului. Gustul preparatelor se apreciază prin degustare, realizându-se un contact perfect între produsele ingerate şi aparatul bucal, percepând senzațiile fizice produse (cald, rece, tare şi moale) şi cele de origine chimică (dulce, sărat, acru, amar).

Senzația termică a mâncărurilor şi celelalte senzații gustative, tactile şi olfactive se percep, de regulă, aproape simultan de la prima înghițitură.

Prin *analize chimice* se determină umiditatea (%), grăsimea (%), conținutul în sare (%), aciditate totală exprimată în acid lactic (mg%), azotul uşor hidrolizabil (NH_3/100g).

Păstrarea preparatelor de bază din legume şi carne. Preparatele de bază din legume şi carne (mâncărurile gătite) se păstrează în vitrine sau dulapuri frigorifice curate, dezinfectate, fără miros străin, destinate în exclusivitate păstrării acestora.

Preparatele trebuie păstrate la temperatura de 0...4°C, cel mult 48 ore de la preparare.

Cantinele şi restaurantele din staţiunile balneo-climaterice nu au voie să păstreze mâncarea de pe o zi pe alta, conform dispoziţiilor sanitare în vigoare.

Păstrarea preparatelor la cald, pe plită, este permisă cel mult 4 ore de la preparare, la o temperatură de peste 60°C.

Condiţii de calitate. Preparatele de bază din legume şi carne trebuie să prezinte următoarele condiţii de admisibilitate:

- gramajul porţiei: corespunzător reţetarului, cu respectarea gramajului componentelor din structura porţiei (carne, legume, sos);
- aspectul: plăcut, atrăgător, preparatul montat estetic, carnea şi legumele să-şi păstreze forma;
- culoarea: specifică componentelor folosite, carnea de culoare brun cenuşie, legumele să-şi păstreze culoarea cât mai apropiată de cea naturală;
- mirosul: plăcut, specific componentelor din structura preparatului;
- gustul: plăcut, corespunzător speciei de carne, procedeului termic aplicat, legumelor din structura porţiei şi adaosurilor condimentare corespunzătoare;
- consistenţa: carnea şi legumele bine pătrunse termic, sosul de consistenţa corespunzătoare, nici prea dens, nici prea fluid.

Defecte, cauze, remedieri. Defectele posibile ale preparatelor de bază din legume şi carne pot fi: carnea tare sau sfărâmată, legume sfărâmate, sosul prea fluid sau prea vâscos, preparatul prea gras sau fără grăsime, cu gust şi miros afumat.

Consistenţa necorespunzătoare a cărnii din preparat este determinată de aplicarea incorectă a tratamentului termic, prin reducerea sau prelungirea duratei acestuia. În cazul în care carnea este insuficient pătrunsă termic (carne tare), se adaugă cantitatea necesară de supă şi se continuă prelucrarea termică în cuptor cu vasul acoperit.

Gustul de afumat sau ars este determinat de lipirea componentelor preparatului de baza vasului şi caramelizarea sau carbonizarea lor. Acest defect este cauzat de cantitatea insuficientă de lichid necesar fierberii şi nesupravegherea procesului termic.

Dacă se observă în primele momente, preparatul se transvazează fără a se antrena partea prinsă pe baza vasului, se completează cu cantitatea necesară de lichid fierbinte şi se continuă procesul termic cu supraveghere atentă. Preparatele cu miros şi gust de afumat sau ars nu se pot remedia şi nu se dau în consum.

13.3. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE TOCATĂ

Sortimentul preparatelor de bază din structura meniurilor cuprinde şi preparate din carne tocată, care se pregătesc din tocătură simplă sau tocătură asociată cu legume şi sosuri.

Tocătura reprezintă compoziţia rezultată prin omogenizarea cărnii tocate cu diferite adaosuri. Caracteristica principală a tocăturii este fineţea, care diferă în funcţie de preparat, şi este determinată de diametrul ochiurilor sitei folosite la maşina de tocat (între 2 şi 8 mm).

Preparatele din carne tocată se caracterizează prin:

- varietate sortimentală, care asigură diversificarea meniurilor;
- calităţi gustative şi nutritive deosebite, determinate de varietatea componentelor şi a procedeelor termice aplicate;
- digestibilitatea mai uşoară pentru tocăturile fierte sau fripte.

Clasificarea. Preparatele de bază din carne tocată se pot grupa în funcţie de structura acestora (modul de utilizare a tocăturii):

- tocături crude: muşchi tartar;
- tocături cu sos: chifteluţe marinate, chifteluţe cu sos de smântână;
- tocături cu legume: ardei umpluţi, roşii umplute;
- tocături în foi: sărmăluţe în foi de varză, viţă, spanac;
- tocături în straturi cu legume sau paste făinoase: musacale, varză cu carne tocată de porc;
- tocături fripte: pârjoale moldoveneşti, drob de miel, mititei, bitoc gratinat, friptură tocată berlineză.

Materii prime pentru tocătură. Tocătura se realizează din carne fără os, de bovine, porcine, ovine sau din amestecul acestora, precum şi din carne de pasăre, vânat, peşte sau subproduse de carne.

Pentru preparatele de bază din carne tocată de mânzat, vită adultă şi porc, reţetele prevăd utilizarea cărnii de calitatea I, care cuprinde:

- carne de mânzat şi vită: greabăn, fleică, gâtul şi salba, pieptul, rasolul anterior, prelucrat prin dezosare, şi carnea rezultată din fasonarea pieselor provenite din toate părţile anatomice;
- carnea de porc: margine de fleică, fleică, mijloc de piept, carne rezultată din fasonarea pieselor provenite din toate părţile anatomice, fără bucăţi de grăsime;
- *carne de pui: calitatea I fără cap şi picioare.*

Materiile auxiliare utilizate ca adaosuri la tocătură au rol tehnologic de legare şi afânare a acesteia, de îmbunătăţire a calităţii gustative şi nutritive a produsului finit.

În funcţie de rolul tehnologic, materiile auxiliare sunt: *ceapa* - asigură calităţile gustative, *condimentele* (sare, piper, usturoi, cimbru, mărar, pătrunjel verde etc) - asigură calităţile gustative şi arome, favorizează digestia, *ouăle* – asigură legarea tocăturii datorită coagulării proteinelor; *orezul* – asigură legarea şi afânarea tocăturii (se adaugă la tocăturile utilizate pentru umplerea legumelor); *miezul de franzelă* – asigură legarea şi afânarea tocăturii (se adaugă la tocăturile pentru chiftele, perişoare, pârjoale, muşchi tocat); *legumele* (cartofi, morcov) – asigură afânarea tocăturii (se adaugă la tocătura pentru chifteluţe); *bicarbonatul de sodiu* – asigură afânarea tocăturii şi menţinerea suculenţei (se adaugă la tocătura pentru mititei); *apa rece* – reglează consistenţa tocăturii, asigură cantitatea de abur necesară prelucrării termice şi asigură frăgezimea produsului.

Procesul tehnologic de obținere al tocăturii:

Verificarea calității cărnii. În procesul de producție, se verifică prin examen organoleptic prospețimea cărnii.

Pregătirea cărnii pentru tocare. Carnea macră se curăță cu ajutorul unui cuțit de pielițe, tendoane, se spală, se zvântă şi se taie bucăți mici.

Pentru maşina de tocat cu acționare electrică, carnea se taie în bucăți de 80-120g.

Tocarea cărnii. Se realizează la maşina de tocat manuală, maşina de tocat cu acționare electrică sau la maşina de tocat anexată robotului universal.

În funcție de preparat, se pot aplica următoarele variante:

a) Carnea se toacă împreună cu ceapa opărită sau înăbuşită;

b) Carnea se trece de două ori prin maşina de tocat; în această variantă, prima dată se toacă numai carnea, iar la retocare se adaugă ceapa opărită sau înăbuşită şi eventual miezul de franzelă înmuiat şi bine stors;

Pentru tocătura care se pregăteşte din carne de vită şi porc se poate proceda astfel: se toacă întâi carnea de vită (carnea mai slabă), iar a doua oară se toacă întâi carnea de porc şi cu ceapa opărită sau înăbuşită. Această variantă asigură caracteristici corespunzătoare tocăturii şi calității deosebite preparatului la care se întrebuințează.

Prepararea tocăturii constă în amestecarea şi omogenizarea cărnii tocate cu adaosurile prevăzute în rețetă (condimente, ouă, verdeață tocată etc).

Se poate realiza manual sau mecanic prin utilizarea malaxorului sau a robotului. În funcție de consistența tocăturii se poate adăuga câte puțină apă rece sau supă şi se bate bine pentru omogenizare. Baterea tocăturii asigură înglobarea unei cantități de aer necesară afânării compoziției.

Utilizarea tocăturii. Tocătura preparată trebuie imediat utilizată, deoarece prin păstrare se produc pierderi calitative şi devine un mediu deosebit de favorabil dezvoltării şi activității microorganismelor, iar produsul finit va fi nociv prin consumare.

Tocătura se poate utiliza simplă pentru prepararea perişoarelor, chifteluțelor, pârjoalelor sau pentru prepararea legumelor umplute, sarmalelor sau musacalei.

Indicii de calitate ai tocăturii crude. Tocătura care urmează să fie utilizată în procesul tehnologic trebuie să fie foarte proaspătă, având culoarea şi mirosul specific felului de carne, să fie omogenă şi afânată.

13.3.1. TOCĂTURI CRUDE

Muschi de vaca tartar :

Materii prime si adaosuri: muschi de vaca, oua, ceapa,sare, boia, piper;

Pregatirea primara : spalarea carnii, indepartarea pielitei,tocarea carnii cu satarul sau cutitul pregatirea primara a cepei, oulelor se separa albusurile de galbenus.

Modelarea :se face pe un platou sub forma rotunda, la mijloc se formeaza un gol in care se monteaza un galbenus de ou crud.Aranjarea condimentelor se face cat mai estetic, pe marginea platoului, asezonarea fiind facuta de catre consumatori.Separat la sosiera se serveste dupa preferinta clientului sos ketchup sau sos englezesc .

13.3.2. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR CU SOS

Tocăturile cu sos sunt preparate realizate din tocătură modelată sub formă rotundă sau aplatisată, prelucrate termic prin sotare sau prăjire şi asociate cu sos alb, tomat, brun sau de vin.

Chiftelute marinate :

Tocatura preparata din carne tocata cu adaos de sare, piper, oua, cartofi rasi sau miez de franzela, patrunjel verde, se portioneaza si se modeleaza prin rotunjirea si aplatizarea tocaturii, folosind faina .Se soteaza in untura, apoi se asociaza cu sos tomat, continuand fierbere 15 min.Preparatul se prezinta in timbale sau farfurie.

13.3.3. TOCĂTURI ÎN LEGUME (legume umplute cu carne tocata).

Ardei umputi :

Operatii tehnologice specifice :

- prepararea tocaturii si a sosului tomat,conform tehnologiilor specifice ;
- umplerea ardeilor (curatati de cotor si seminte), trecerea prin faina a partii cu umplutura si asezarea lor in tava sau cratita cu ulei si apa;
- prelucrarea la cuptor 30 de minute;
- formarea preparatului prin asocierea ardeilor cu sos si fierbere la cuptor, adaugand in final rosiile taiate felii, continuand fierberea 5 minute;
- montarea pe platou sau farfurie, decorat cu patrunjel verde si taiat marunt ;
- servirea preparatului cald cu adaos de iaurt .

13.3.4. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR ÎN FOI

Tocăturile în foi sunt cunoscute în practica culinară sub denumirea de “sarmale”. Sarmalele se pot pregăti din foi de varză, foi de viţă, de spanac sau de ştevie. Tocătura se obţine din carne de porc, vită, pasăre, vânat sau peşte.

Adaosul pentru legarea şi afânarea compoziţiei este orezul, arpacaşul sau amestecul acestora.

Tocaturi in foi

Tocaturile in foi sunt cunoscute in gastronomie sub denumirea de sarmale .

Materii prime, semipreparate si adaosuri :

- tocatura (din carne de pasare, porc, vita, vanat sau peste);
- componente pentru modelat : foi de varza, vita spanac, stevie ;
- adaosuri pentru legat si afanat compozitia : orez, arpacas sau in amestec .

Sarmale in foi de varza .

Se prepara tocatura dupa tehnologia generala si se portioneaza .Modelarea sarmalelor, asezarea tocaturii pe foaia de varza, rularea introducerea capetelor in interior .Se aseaza sarmalele in cratita pe un strat de varza tocata lasand mijlocul gol, se completeaza cu varza tocata apoi se acopera sarmalele cu varza si se condimenteaza cu cimbru .Se prepara sosul din ceapa, untura, pasta de tomate,boia, piper boabe, si apa care se fierb 5min.Formarea preparatului consta in asocierea sarmalelor cu sos, zeama de varza, dupa care se fierb la foc moderat, pe plita sau la cuptor 80 de minute .Se monteaza preparatul, se decoreaza cu rosii si se serveste cald cu garnitura de mamaliguta pripita.

Sarmale in foi de vita .

Se prepara dupa o tehnologie asemanatoare, condimentarea finala realizandu-se cu marar, fierberea durand putin de (45 de minute) la servire sunt insotite de iaurt..

13.3.5. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR ÎN STRATURI CU LEGUME

Preparatele din această grupă sunt formate din straturi de tocătură, legume, paste făinoase sau orez.

Legumele se pot tăia felii (cartofii, dovleceii, țelina, vinetele) sau se pot tăia fire subțiri (varză albă murată).

Preparatul, care are în structură straturi de legume felii şi tocătură, este cunoscut în practica culinară sub denumirea de **musaca.**

Procesul tehnologic este prezentat în schema următoare:

OPERAȚII TEHNOLOGICE COMUNE MUSACALELOR

Pregătirea legumei de bază. Pentru prepararea musacalelor, legumele se taie felii.

Prelucrarea termică parțială a legumei de bază. În funcție de preparat se efectuează înăbuşirea sau fierberea feliilor de legume.

Prepararea tocăturii. Frecvent, tocătura pentru musaca se realizează din carne de vită calitatea I, trecută prin maşina de tocat. Ceapa se taie mărunt.

Carnea tocată se înăbuşă cu ceapa în grăsime şi apă fierbinte, până scade lichidul şi se înmoaie carnea. Se răceşte. În funcție de preparat, se poate face retocarea. Se adaugă ouă, condimente (sare, piper), pătrunjel verde tăiat mărunt şi se amestecă pentru omogenizare.

Formarea preparatului. Preparatul se formează în tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. Se aşează la bază un strat de felii de legume, deasupra acestuia tocătura, şi peste tocătură feliile de legume rămase. În cazul în care rețeta conține roşii, acestea se vor tăia felii şi dispune între straturile de legume şi carne şi pe suprafața preparatului.

Prelucrarea termică parțială se realizează în cuptor, la temperatură moderată, timp de aproximativ 30 minute, până când începe să se coacă.

Finalizarea structurii constă în adăugarea peste preparatul scos din cuptor a compoziției formate din făină, ouă, lapte sau iaurt, uneori cu adaos de pătrunjel verde tăiat mărunt. Suprafața se presară cu caşcaval ras.

Gratinarea. Preparatul finalizat, ca structură, se prelucrează termic în continuare în cuptor 15 minute, timp în care coagulează compoziția adăugată şi preparatul se rumeneşte.

Porționarea. După gratinare, musacaua se porționează în bucăți cu secțiune pătrată sau dreptunghiulară, conform gramajului.

Montarea pentru prezentare. Porțiile de musaca se montează pe platou sau farfurie, se toarnă deasupra sos tomat şi se decorează cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

Sosul tomat se poate servi şi separat în sosieră.

Servirea. Preparatul se serveşte cald (însoțit de sos tomat cald).

Musacaua de țelină se pregăteşte în anotimpul rece, toamna şi iarna deoarece leguma are un caracter sezonier.

Tehnologia de preparare cuprinde operațiile obişnuite de prelucrare primară a legumelor (sortare, spălare, curățire, spălare şi tăierea în felii).

Prelucrările primare sunt urmate de prelucrarea termică (înăbuşire în ulei şi apă) a feliilor de țelină la cuptor. Această operație asigură înmuierea țesuturilor vegetale şi o digestibilitate uşoară preparatului, spre deosebire de procedeul de prăjire a feliilor de țelină.

Tocătura cu care se obține musacaua se pregăteşte prin înăbuşire în apă cu ulei a cărnii împreună cu ceapa. După răcirea compoziției se încorporează oul pentru

asigurarea consistenței compoziției (coagularea proteinelor din ou prin tratament termic).

Condimentarea compoziției se face cu sare, piper şi ½ din cantitatea de verdeață.

Compoziția pentru gratinare care se adaugă la suprafață se pregăteşte din făină, ou şi iaurt, peste care se presară caşcaval ras.

Musacaua de cartofi.
Se prepara tocatura dupa tehnologia necesara, iar cartofii (taiati rondele) se inabusa cu apa si untura in cuptor .Preparatul se formeaza din straturi de felii de cartofi tocatura, felii de cartofi, apoi se prelucreza termic la cuptor 30 de minute .Finalizarea structurii preparatului consta in adaugarea compozitiei din faina, oua, lapte, patrunjel verde, presararea cu cascaval ras si gratinarea 15 min.Se monteaza pe platou sau farfurie, insotit de sos tomat cald si se serveste cald.

13.3.6. TEHNOLOGIA TOCĂTURILOR PRĂJITE ŞI FRIPTE

Preparatele din această subgrupă sunt pregătite din tocătură simplă, modelată diferit, prăjită, friptă la grătar sau la cuptor. Se servesc ca fripturi, însoțite cu garnituri şi salate. Sunt foarte apreciate pentru gustul şi aroma lor deosebit de plăcută.

Parjoale moldovenesti : se prepara tocatura din carne tocata, oua, cartofi rasi, usturoi pisat, sare, piper, patrunjel verde taiat marunt.Se portioneaza tocatura conform gramajului,apoi se modeleaza in forma de para se trece prin faina, se apaltizeaza cu un cutit cu lama lata pana la grosimea de 1,5 cm, lungimea de 8 cm. si latime de 5 cm.se egalizeaza capetele cu doua cutite pentru definitizarea formei .Se impesmeteaza parjoalele trecandule prin pesmet si se prajesc pe ambele partii in untura incalzita la 160-170 grade Celsius, pana se rumenesc . Se scurg de grasime si se monteaza pentru prezentara pe platou ori pe farfurie, dispuse in forma de evantai, raze, sau sub forma de movila.Servirea se face in stare calda. Fiind insotite de garnitura din legume diferite .

Mititei:

Operatii pregatitoare :

- curatirea carnii, spalarea, tairea bucati, tocarea amestecarea cu sare, piper si bicarbonat, pastrarea la rece 24 h pentru fragezire, pisarea usturoiului a ardeiului iute .

Tehnica prepararii:

- prepararea tocaturii: retocarea cu masina cu sita deasa a compozitiei de carne racita, incorporarea condimentelor pentru carnati, a piperului, cimbrului ardeiului iute pisat, a mujdeiului strecurat si a supei de oase ;
- malaxarea compozitiei pentru omogenizare;
- modelarea mititeilor: trecerea compozitiei prin masina de tocat la care sau scos sitele si cutitul si sa montat palnia de carnati;
- frigerea mititeilor pe gratarul incins, cu intoarcerea acestora in timpul frigerii;
- montarea pe platou sau farfurie, servirea in stare calda, insotiti de mustar.

Drob de miel

- Se prepara tocatura : inabuisrea maruntaielor de miel spalate si fierte in apa cu sare cu ceapa, in grasime si apa, racirea tocarea, amestecarea cu oua , sare, piper, patrunjel si marar verde.
- Formarea preparatului consta in asezarea tocaturii in prapure, impaturirea preparatului, asezarea in tava, adaugarea a1/2 din cantitatea de ulei. Se frige

in cuptor la foc moderat(25 de min.) ungand suprafata in timpul frigerii, pana aceasta devine rumena si bine patrunsa termic. Se portioneaza si se monteaza pe platou sau farfurie, insotit de diferite garnituri si se serveste cald.

Preparatele pregătite prin prăjire au un miros plăcut, specific, aromă deosebită, îşi păstrează calităţile nutritive, se îmbogăţesc caloric, dar au o digestie grea, prelungită.

Savoarea preparatelor pregătite prin prăjire este determinată de caramelizarea glucidelor şi nu de încingerea grăsimii. Preparatele împesmetate prăjite sunt indigeste datorită crustei formate din pesmet prăjit îmbibată cu grăsimea care este impermeabilă fermenţilor digestivi. Din acest motiv prăjirea nu este recomandată în alimentaţia dietetică.

Aplicarea corectă a acestei metode presupune respectarea regimului optim de prăjire: temperatura constantă de 160°C, timp scurt de pregătire, evitarea încălzirii repetate a grăsimii.

În timpul frigerii sau coacerii, prin expunerea tocăturii la acţiunea căldurii, se realizează formarea crustei protectoare la exterior, care reţine în produs sucul nutritiv şi coacerea în interior.

Frigerea pe grătar asigură preparatului întreaga savoare apreciată de consumator şi totodată satisface cerinţele unei alimentaţii dietetice, cu recomandarea de a înlătura practica ungerii grătarului cu grăsime, deoarece crusta se va îmbiba cu grăsimea încinsă, pierzându-şi calităţile specifice acestui procedeu termic iar digestibilitatea va fi asemănătoare preparatului prăjit.

Indici de calitate. Tocătura preparată trebuie să-şi păstreze forma, să fie afânată, suculentă, bine pătrunsă termic (fiartă, coaptă, friptă), potrivit condimentată. Legumele folosite pentru preparatele din tocătură (legumele pentru umplut, pentru sarmale, musaca etc) trebuie să-şi păstreze forma, condimentarea şi gustul specific, sosul să fie bine fiert, de consistenţă corespunzătoare.

Defecte, cauze, remedieri.

– mărime neuniformă (chifteluţe, pârjoale, sărmăluţe, mititei) cauzată de porţionarea şi modelarea necorespunzătoare. Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Preparatul nu-şi păstrează forma, se sfărâmă sau se crapă datorită utilizării insuficiente sau necorespunzătoare a adaosurilor de legare (ouă, franzelă, orez) sau tocătura a fost introdusă în grăsime insuficient încălzită. Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Preparatele prăjite îmbibate cu grăsime, cu structură tare, preparate insuficient datorate omogenizării incorecte, adaos insuficient de apă la baterea tocăturii, evaporarea apei de constituţie din preparat datorită tratamentului termic necorespunzător (temperatură ridicată, timp depăşit). Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Condimentare excesivă cauzată de dozarea necorespunzătoare a sării şi piperului. Aceste defecte constatate la tocătura prelucrată termic nu pot fi remediate.

– Tocătură insuficient fiartă sau prăjită printr-o prelucrare termică incorectă poate fi remediată prin continuarea procesului termic în funcţie de preparat.

13.4. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE

Preparatele din carne de pasăre sunt pregătite prin asociere cu legume, produse cerealiere şi sosuri.

Comparativ cu preparatele de bază din carne de măcelărie (carne de mamifere domestice), preparatele din carne de pasăre se caracterizează prin:

- valoare nutritivă şi gustativă deosebită;
- durată de prelucrare termică mai mică;
- digestibilitate mai uşoară;
- posibilităţi de utilizare şi în alimentaţia dietetică.

Clasificare. Sortimentul de preparate de bază din carne de pasăre este foarte variat, deoarece carnea de pasăre se poate asocia cu legume, fructe, crupe, paste făinoase şi sosuri diferite.

O clasificare a acestor preparate se poate face în funcție de sortimentul sosului sau adaosului de bază:

– cu sosuri albe: anghemacht din carne de pui, blanchet de pui cu orez, ciulama de pui cu mămăliguţă, pui cu smântână, pui cu morcovi;

– cu sos roşu: pui cu roşii, ostropel cu carne de pui, pui cu conopidă, pui cu fasole verde, pui cu vinete, pui cu măsline, tocană cu carne de pui, legume cu carne de pui;

– cu crupe sau paste făinoase: pilaf cu carne de pui, macaroane cu piept de pui;

– fără os: pui în caserole.

Materii prime

Carnea de pasăre. Pentru pregătirea preparatelor de bază se utilizează carnea de pui, găini, curci, raţe, gâşte, în diferite tipuri de prelucrare sau clase de calitate.

Carnea de pasăre asigură preparatelor o valoare nutritivă mai ridicată decât carnea animalelor de măcelărie, datorită proteinelor complete bogate în aminoacizi esenţiali şi slabei dezvoltări a ţesutului conjunctiv. Grăsimea de pasăre este valoroasă atât din punct de vedere caloric, cât şi organoleptic.
Valoarea ei creşte prin prezenţa acizilor graşi nesaturaţi, uşor de digerat şi a conţinutului în vitamina A.

Carnea de galinacee are valoare nutritivă ridicată şi datorită conţinutului în substanţe extractive azotate, care dau supelor aromă deosebită, favorizând secreţia gastrică. Carnea de găină, curcă este apreciată şi pentru digestibilitatea uşoară, de aceea poate constitui materie primă şi pentru preparatele dietetice.

Legumele se întrebuinţează pentru: diversificarea şi definirea sortimentului (roşii, fasole verde, arpagic, ciuperci, vinete); fierberea cărnii sau prepararea sosurilor (ceapă, morcovi, ţelină); prepararea garniturilor (cartofi). Se folosesc legume proaspete sau conservate. Legumele completează valoarea nutritivă a preparatelor din carne de pasăre prin aportul lor în proteine parţial complete, glucide simple, vitamine, săruri minerale. În funcţie de sortiment pot influenţa şi calităţile estetice ale preparatelor.

Produse cerealiere. Dintre produsele cerealiere se întrebuinţează făina (ca materie primă pentru sosurile albe sau ca adaos în sosurile roşii, pentru mărirea consistenţei), orezul şi mălaiul, pentru prepararea garniturilor (pilaf, mămăliguţă). Asocierea cărnii cu produse cerealiere şi sosuri completează valoarea nutritivă a preparatelor cu proteine parţial complete şi poliglucide (amidon).

Fructele. Se pot utiliza gutui, mere, struguri tămâioşi, prune uscate, portocale, măsline, asociate cu carne de pui, curcan, gâscă, rață.

PROCESUL TEHNOLOGIC AL PREPARATELOR DE BAZĂ DIN CARNE DE PASĂRE

Pentru pregătirea preparatelor de bază din carne de pasăre se poate aplica procesul tehnologic general al preparatelor din legume şi carne.

Verificarea calității cărnii de pasăre. În producția culinară se apreciază în mod curent prospețimea cărnii prin examen organoleptic, care constă în verificarea aspectului, culorii pielii, consistenței musculaturii şi a mirosului. Caracteristicile organoleptice ale cărnii analizate se stabilesc prin comparație cu condițiile de admisibilitate ale cărnii proaspete.

Prelucrarea preliminară. Se realizează pentru fiecare componentă din rețetă.

Prelucrarea preliminară a puilor diferă în funcție de tipul de prelucrare (întregi sau tranşați) şi de starea termică (refrigerați sau congelați).

Puii congelați vor fi scoşi din ambalaje şi lăsați într-o încăpere rece (temperatura maximă 10°C), pentru decongelare. Se consideră decongelată carnea care are în interior +1°C. Nu se recomandă decongelarea în apă rece sau lângă surse de căldură, pentru a nu-şi pierde însuşirile nutritive şi gustative.

Se verifică starea de curățenie şi de deplumare, se flambează întorcând pasărea pe toate părțile, se controlează interiorul carcasei şi se spală în jet de apă rece. În funcție de sortiment, puii pot fi lăsați întregi sau se porționează.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE PREGĂTITE PRIN SOTARE

Preparatele se obțin din carne de pui şi legume diferite, care se sotează şi apoi se fierb cu sosuri albe sau derivatele lor.

Condiții de calitate. Preparatele de bază din carne de pasăre cu sos alb trebuie să prezinte următoarele condiții de admisibilitate:

– gramajul porției: corespunzător rețetarului, cu respectarea gramajului componentelor din structura porției;

– aspect: plăcut, bucăți de carne de pui fiartă şi sos ciulama sau de smântână, carnea să-şi păstreze forma dată, sosul în cantitate corespunzătoare;

– culoarea preparatului: alb-gălbuie;

– miros: plăcut, de carne de pasăre fiartă, fără gust sau miros străin;

– gust: plăcut, specific cărnii de pasăre şi a sosului alb, condimentare corespunzătoare;

– consistență: carnea bine fiartă, sosul semifluid, bine fiert, fără aglomerări.

Defecte, cauze, remedieri. Defectele care pot să apară la preparatele din carne de pasăre sunt datorate nerespectării procesului tehnologic.

În cazul preparatelor cu sos alb sau derivatelor lui, pot să apară aglomerări din cauza neomogenizării amestecului de făină şi lapte din rețetă, sosul poate să fie prea vâscos sau prea fluid. Defecțiunile pot fi remediate prin diluarea sosului prea vâscos şi fierberea în continuare. Dacă sosul este prea fluid, se adaugă făina şi se fierbe în continuare.

Sosul se poate prinde de baza vasului, în care nu se amestecă continuu după încorporarea făinii în lapte sau supa care fierbe; această defecțiune nu poate fi remediată, deoarece sosul capătă un miros neplăcut de afumat.

Carnea de pasăre poate fi insuficient fiartă sau friptă, în cazul în care nu se respectă durata de prelucrare termică. defecțiunea poate fi remediată prin continuarea fierberii până la frăgezirea fibrei musculare.

Dacă durata de fierbere este depăşită, fibrele musculare se destramă şi carnea nu-şi mai păstrează forma; defecţiunea nu poate fi remediată.

Nerespectarea duratei de prelucrare termică poate duce la aceleaşi defecţiuni şi în cazul legumelor folosite la prepararea garniturilor.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE ŞI CRUPE

Preparatul reprezentativ pentru această grupă este "Pilaf cu carne de pui". Tehnologia specifică a acestui preparat este prezentată în fişa tehnologică următoare:

Caracterizarea preparatului. Preparatul este format din porţii de carne de pui aşezate lângă pilaf, prezentat cu pătrunjel verde deasupra.

Valoarea nutritivă a preparatului este dată de proteinele complete ale cărnii de pasăre, lipidele uşor asimilabile, cu aport de acizi graşi esenţiali şi poliglucide din orez.

Verificarea calităţilor componentelor se realizează prin examen organoleptic şi se compară cu condiţiile de admisibilitate.

Operaţii pregătitoare. Puii se controlează în exterior şi în interiorul carcasei, se curăţă, se flambează şi se spală. Ceapa se curăţă, se spală: 1/3 din cantitate se taie sferturi pentru supă, 2/3 se taie mărunt pentru sos. Morcovii şi ţelina se spală, se curăţă şi se taie sferturi. Orezul se separă de impurităţi şi se spală. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării. Puii se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma şi se adaugă legumele tăiate sferturi (ceapa, morcovii, ţelina), continuând fierberea până când carnea este aproape fiartă.

Supa se strecoară. Puii se porţionează.

Orezul şi ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în ulei şi o cantitate egală de supă. Se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului şi piperul boabe. Se aşează deasupra orezului porţiile de pui, se acoperă vasul şi se fierbe la cuptor 20 minute.

Montare pentru prezentare şi servire. Preparatul se montează pe platou sau farfurie, decorat cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

Verificarea calităţii preparatului se face prin cântărire. Gramajul porţiei şi al părţilor componente din structura porţiei (carne, pilaf) se compară cu reţeta.

Indici de calitate

Prin examen organoleptic se verifică proprietăţile organoleptice şi se apreciază dacă corespund condiţiilor de admisibilitate:

- aspect - carne de pui fiartă, porţionată, cu garnitură de pilaf; carnea bine fiartă, nesfărâmată, boabele de orez cu volum crescut, nesfărâmate; garnitura de orez fără lichid în structură;
- culoarea - pilafului – albă-gălbuie;
- miros - plăcut de carne fiartă împreună cu adaosuri şi de orez, fără gust şi miros străin;
- consistenţa - carne bine fiartă, orezul bine fiert, nesfărâmat.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASĂRE PREGĂTITE PRIN FRIGERE LA CUPTOR

Preparatele din carne de pasăre pregătite prin frigere la cuptor sunt considerate fripturi şi se asociază cu diferite garnituri din legume, cu sosuri.

Pasărea se frige întreagă la cuptor şi, după răcirea parţială, se porţionează pentru servire.

Garniturile se obţin prin sotare, înăbuşire sau fierbere.

13.5. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN SUBPRODUSE COMESTIBILE DE ABATOR

Subprodusele din carne utilizate ca materie primă pentru preparate de bază sunt limba, inima, ficatul, rinichii, creierul, măruntaie de pui, de miel, apreciate pentru calitățile lor nutritive şi gustative. Sunt surse de proteine cu valoare biologică mare, vitamine (complex B, A, D), substanțe minerale (potasiu, fier, fosfor); ficatul are un conținut ridicat de glicogen, creierul conține cantități importante de fosfolipide, iar inima de porc şi de vită conține calciu în proporție mai crescută.

Din punct de vedere al structurii țesuturilor, unele subproduse de carne au țesut foarte fin în care predomină celulele grase (creierul), altele cu țesut muscular puternic (inima, limba). Această structură diferită determină particularitățile tehnologice de prelucrare preliminară şi termică.

Prin asocierea subproduselor cu legume, paste făinoase (macaroane), crupe (orez) şi sosuri diferite, se pregătesc preparate culinare variate care pot fi incluse în structura meniului pentru dejun ca preparate de bază. Din subproduse se pot pregăti pilaf (din măruntaie de pui, miel, creier de vită), papricaş (din rinichi, ficat de porc), preparate cu sos alb (din ficat, limbă), ciulama (din rinichi), ghiveci (din măruntaie de miel),m drob (din măruntaie de miel sau de porc).

Clasificarea acestora se poate face după sosul care însoțeşte preparatul sau garnitura acestuia:

- preparate din subproduse comestibile de abator cu sos alb (limbă cu sos alb, ficat de porc cu sos de smântână, ciulama de rinichi cu mămăliguță)
- preparate din subproduse comestibile de abator cu sos tomat (papricaş cu rinichi sau ficat de porc)
- preparate din subproduse comestibile de abator cu garnitură de orez (pilaf cu măruntaie de pui, pilaf cu creier de vită, rizoto cu ficăței de pasăre)
- preparate din subproduse comestibile de abator cu legume sau măsline (ficat de porc cu ceapă, limbă cu ciuperci, limbă cu măsline, ghiveci din măruntaie de miel)

Verificarea calității. În unitățile de alimentație publică subprodusele utilizate ca materie primă pot fi primite refrigerate sau congelate. La primirea în unitate se recepționează cantitativ în conformitate cu actele normative în vigoare.

La recepția calitativă se va ține seama de starea termică a acestora, calitatea şi condițiile tehnice de prelucrare corectă din abatoare (recoltare, fasonare).

Controlul calității subproduselor comestibile de abator constă în examen organoleptic, analiză fizico-chimică şi control microbiologic.

În mod curent în unități se verifică calitatea subproduselor prin examen organoleptic: cercetare la exterior şi apoi în secțiune a acestora. se stabilesc aspectul general, culoarea, consistența, mirosul, apreciind în mod deosebit prospețimea, similar cu cea a cărnii.

SUBPRODUSELE COMESTIBILE DE ABATOR UTILIZATE PENTRU PREPARATE DE BAZĂ DIN MENIU, APORTUL LOR NUTRITIV ŞI OPERAȚII TEHNOLOGICE SPECIFICE

Creierul

Frecvent, se utilizează creierul de bovine şi porc. Deşi, comparativ cu celelalte organe comestibile, are cel mai mic conținut de proteine (9,5%), creierul prezintă importanță deosebită în alimentație pentru cantitatea conținută de fosfolipide,

vitamine hidrosolubile (PP, B_6, B_{12}) şi unele substanţe minerale, ca fosforul şi potasiul.

Din creier se pot prepara soteuri, şniţele, pilaf, sau se poate frige la grătar.

Prelucrarea preliminară. Creierul se ţine în apă rece aproximativ 30 minute, pentru a se dizolva cheagurile de sânge şi sângele din vasele rupte. Apoi se îndepărtează membrana care îl acoperă (meningele) şi părţile sângerânde. După curăţare, se spală şi se ţine în apă rece cu sare 20 minute, pentru eliminarea sângelui apoi se scurge.

Fierberea creierului se realizează în supă de legume (ceapă, morcov), condimentată cu sare, piper boabe şi acidulată cu oţet.

Sărarea şi porţionarea creierului.

Pregătirea creierului pentru frigere se poate face în două variante:

- feliile de creier se trec prin ulei şi apoi prin mălai;
- fiecare felie de creier se înveleşte în hârtie pergament, unsă cu grăsime (fără să mai fie trecută prin mălai).

Ficatul

Ca materie primă pentru preparatele de bază se poate întrebuinţa ficatul de bovine, porcine, ovine sau pasăre.

Cel mai valoros din punct de vedere nutritiv şi al calităţilor gustative este ficatul de bovine şi de porc.

Ficatul reprezintă o adevărată sursă de factori nutritivi şi terapeutici preţioşi. Valoarea nutritivă proteică este cu mult mai ridicată decât a cărnii. Constituie o sursă deosebit de bogată de vitamine şi substanţe minerale. Comparativ cu carnea, ficatul de bovine este mai bogat în vitaminele B_1, B_2, PP.

Faptul că ficatul are în compoziţie şi vitamina C, într-o proporţie echivalentă cu cea din pătlăgele roşii şi un conţinut important de glicogen, îi conferă o valoare nutritivă şi dietetică complexă şi de mare importanţă. Conţinutul ridicat în fier (de trei ori mai mare decât cal al cărnii) permite utilizarea ficatului în tratamentul anemiilor.

Pentru preparate în alimentaţia publică se utilizează frecvent ficatul de porc.

Procesele tehnologice ale acestor preparate cuprind operaţii comune, şi anume:

Prelucrarea preliminară a ficatului. Ficatul se taie, se îndepărtează locul de intrare a vaselor de sânge prin tăiere, se îndepărtează cu vârful degetelor membrana care îl acoperă (capsula) şi se spală în apă rece).

Porţionarea. Ficatul se porţionează în funcţie de preparat, de obicei câte o bucată pentru fiecare porţie.

Înăbuşirea ficatului. Ficatul porţionat conform gramajului se prelucrează termic cu vasul acoperit la o sursă se căldură moderată – temperatura constantă de 100°C – supravegheată cu atenţie pentru evitarea rumenirii ficatului. După un scurt timp fierberea se continuă în sucul propriu, care se eliberează din ficat sub acţiunea căldurii.

Înăbuşirea este unul din tratamentele termice care asigură obţinerea unor preparate mai uşor digestibile, cu conservare maximă a factorilor nutritivi în interiorul produsului.

Pregătirea pentru prăjire. Bucăţile de ficat se trec prin făină şi se scutură pentru a înlătura făina în exces. Stratul de făină nu trebuie să fie gros şi nici aplicat prea devreme, deoarece se umezeşte, formând un aluat, care la prăjire dă un aspect necorespunzător preparatului.

Prăjirea. Se încălzeşte grăsimea la 160°C, se introduc bucăţile de ficat şi se prăjesc la temperatură constantă (foc moderat), pe ambele părţi, până capătă o culoare brun-roşcată şi este bine copt în interior.

În procesul de prăjire, evaporarea apei se produce la început numai la suprafaţă, iar apoi apa difuzează în interiorul bucăţii de ficat spre exterior din cauza diferenţei de concentraţie.

Temperatura de prăjire trebuie astfel aleasă încât evaporarea superficială să se producă mai repede decât difuzia apei de la interior; se formează astfel o crustă la suprafaţă, iar hidraţii de carbon uşor caramelizaţi dau o culoare aurie şi un miros specific.

La temperaturi mai joase, evaporarea şi difuzia apei se echilibrează, iar produsul rămâne moale, lipsit de crustă. La temperaturi mai ridicate, evaporarea este mult mai intensă decât difuzia şi produsul se poate arde la suprafaţă, iar în interior rămâne crud.

La introducerea unei cantităţi mari de produs la prăjire, temperatura uleiul scade brusc, prăjirea începe la temperaturi relativ scăzute, iar temperatura optimă este atinsă la sfârşitul procesului. Regimul optim de prăjire are ca parametri temperatura grăsimii şi durata de prăjire.

Procesul de prăjire poate fi controlat prin aprecierea proprietăţilor organoleptice specifice produsului prăjit, scăderea în greutate şi procentul de ulei absorbit.

Rinichii

Rinichii utilizaţi ca materie primă pentru preparatele culinare pot proveni de la bovine, porcine sau ovine.

Din punct de vedere nutritiv, rinichii constituie o sursă importantă de vitamine şi substanţe minerale asemănătoare ficatului, în special cei proveniţi de la animale tinere.

Pentru preparatele de bază se utilizează frecvent rinichii de porc, care se pot pregăti sote, la grătar sau mâncăruri cu macaroane, cu găluşte, cu orez, papricaş sau ciulama.

Prelucrare preliminară. Rinichii de porc se spală, se taie longitudinal, se îndepărtează capsula, se ţin 30 minute în apă rece cu oţet, se scot, se opăresc, se spală cu apă rece şi se taie cuburi mici.

Fierberea rinichilor. Bucăţile de rinichi se pun la fiert cu apă şi sare. Se îndepărtează spuma, se adaugă ceapa, morcovii şi ţelina şi se continuă fierberea aproximativ o oră.

Limba

O pondere mare în această grupă o au preparatele din limbă de vită, a cărei structură şi valoare alimentară este asemănătoare cărnii. Se poate asocia cu ciuperci, mărar, tarhon, măsline, pireuri (de spanac, cartofi) şi sosuri diferite (de smântână, tomat, brun, Madera, picant).

Prelucrarea preliminară. Limba se curăţă, se spală bine cu peria, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Fierberea limbii. Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapa, morcovii, ţelina rădăcină şi se continuă fierberea.

Separarea în vas cu apă rece. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece.

Curăţarea limbii de pieliţă.

Porţionarea. Limba curăţată de pieliţă se taie felii (câte două felii pentru fiecare porţie).

Indici de calitate ai preparatelor din subproduse comestibile de abator. Preparatele speciale din subproduse trebuie să corespundă următoarelor condiţii de admisibilitate:

- gramajul porţiei – corespunzător reţetarului, şi respectarea cantităţilor componentelor din structura porţiei (subprodus, sos, garnitură);
- aspectul – plăcut, preparatul montat estetic, felia sau bucata de subprodus şi legumele să-şi păstreze forma; pentru cele cu adaos de ceapă prăjită, ceapa să nu fie arsă;
- culoarea – specifică componentelor din structura porţiei, brun-roşcat pentru ficat, brun-cenuşiu pentru rinichi, limbă; legumele garniturii să-şi păstreze culoarea cât mai apropiată de cea naturală; culoarea sosului, specifică sortimentului, alb-gălbuie pentru sosurile albe şi brun-roşcată pentru sosul brun şi cel picant;
- mirosul – plăcut, specific subprodusului şi procedeului termic aplicat, adaosurilor din structura porţiei şi condimentelor utilizate;
- consistenţa – bucăţile de subproduse şi legumele, bine pătrunse termic, sosul de consistenţă corespunzătoare sortimentului.

Defecte, cauze, remedieri. Defectele posibile ale preparatelor din subproduse pot fi: bucata de subprodus tare sau sfărâmată, insuficient pătrunsă termic, legumele sfărâmate, sosul prea fluid sau prea vâscos, culoarea bucăţii de subprodus, a sosului sau a legumelor necorespunzătoare, miros şi gust necorespunzător, de afumat sau ars.

Defectele generale de prelucrare termică insuficientă se pot remedia prin continuarea acesteia până la consistenţa corespunzătoare a subprodusului, a sosului sau a legumei. De asemenea, sosul prea consistent sau prea condimentat se poate remedia prin diluarea sau înlocuirea cu sos din acelaşi sortiment necondimentat.

Defectele generale de depăşire a procesului termic nu pot fi remediate, iar cele cu gust şi miros de afumat sau ars nu pot fi date în consum.

Rizotto cu ficatei de pasare :
Se inabusa ficatul in grasime si apa se prepara sos din ceapa grasime, morcovi si telina, faina, pasta de tomate, supa, se fierb 10min. se condimenteaza cu vin .Se prepara garnitura din orez, grasime, supa de pasare, sare, se fierb la cuptor cu vasul acoperit 20 de minute .Se monteaza estetic pe platou sau farfurie garnitura de orez si ficatei cu sos .Se presara cascaval ras si se serveste cald .
Limba cu masline :
Se fierbe limba in apa rece cu sare,se separa limba fiarta in vas cu apa rece, se curata de pielita, se taie felii.Se prepara sosul tomat din ceapa inabusita, morcovi, telina, sare, piper, pasta de tomate, faina, supa de la fierberea limbii, fierbandu-se 30 de min.Se paseaza sosul peste bucatile de limba, se fierb 10-15 min.se incorporeaza maslinelespalate sau oparite si spre sfarsit vinul.Preparatul se erveste cald sau rece .

13.6. TEHNOLOGIA PREPARATELOR CULINARE DIN CARNE DE VÂNAT

Carnea de vânat utilizată ca materie primă pentru preparatele culinare provine de la păsări sălbatice (potârniche, porumbel, prepeliță, fazan, rață etc) şi de la mamifere sălbatice (iepure, capră, porc mistreț, urs etc).

Din această carne se pregătesc preparate obişnuite, asemănătoare celor din carne de măcelărie sau de pasăre, sau preparate speciale, care pot constitui piese pentru expozițiile culinare. Deşi foarte apreciate pentru calitățile lor gustative, preparatele din carne de vânat trebuie consumate ocazional, fiind mai greu digestibile.

Carnea vânatului se caracterizează prin conținut mare de proteine, substanțe extractive cu azot şi conținut scăzut de lipide.

Mirosul şi gustul specific al cărnii de vânat, precum şi țesutul fibros dezvoltat impun operații tehnologice specifice de fezandare şi marinare.

Pentru pregătirea preparatelor, carnea de vânat se asociază frecvent cu măsline, ciuperci, arpagic, sosuri albe şi specifice pentru vânat. Rața sălbatică se prepară cu varză murată, castraveți murați, mazăre verde şi diferite fructe (măsline, gutui, struguri, portocale etc).

Din carne de vânat se pot pregăti preparate ca pilaf, papricaş, tocană, ostropel, escalop, sarmale, chifteluțe, pârjoale etc.

Vânatul poate fi preparat într-o gamă foarte variată, cu adaos de legume, fructe.

Procesul tehnologic de realizare a preparatelor din vânat este asemănător cu cel de realizare a preparatelor din carne şi legume, cu recomandarea ca în timpul prelucrării termice să se adauge o parte din baițul utilizat anterior, sânge sau vin.

Operații tehnologice comune. Pentru pregătirea vânatului se efectuează următoarele operații. Eviscerarea, fezandarea în blană sau penaj, înlăturarea penajului sau a blănii, marinarea (îndepărtarea mirosului neplăcut specific vânatului), porționarea după necesități.

Fezandarea naturală este procesul de maturare mai îndelungată, care asigură frăgezirea cărnii de vânat. Se aplică vânatului întreg, în blană sau penaj, eviscerat, prin păstrarea acestuia suspendat într-o încăpere răcoroasă (sau expunere în vânt) timp de 2-5 zile.

Marinarea sau fezandarea artificială se aplică după fezandarea naturală, având ca scop, pe lângă frăgezirea cărnii, înlăturarea mirosului neplăcut, specific vânatului, îmbunătățirea gustului şi aromatizarea cărnii. Se poate realiza în următoarele variante:

a) Marinarea cu legume crude (baiț crud). Carnea se porționează în bucăți mari, se aşează într-un vas de lut sau emailat, se presară cu sare, piper boabe, cuişoare, foi de dafin, felii de ceapă, morcov, țelină, două părți de vin şi o parte oțet, diluate cu apă.

Se amestecă totul şi se lasă la temperatura de 10...15°C, în funcție de specie 2 până la 6 zile. Pentru vânatul tânăr marinarea poate dura 2-3 ore.

b) Marinarea cu baiț fiert. Baițul se prepară din apă, zarzavat, condimente, oțet şi vin alb. Acestea se fierb în vas acoperit timp de 5-6 minute, se retrage vasul de pe foc şi se ține acoperit până se răceşte. În cazul în care carnea se pregăteşte în aceeaşi zi, marinata se poate turna caldă peste vânat. Dacă vânatul se pregăteşte după câteva zile, compoziția de marinare se răceşte şi apoi se introduce carnea de vânat porționată, păstrându-se la rece, în vasul acoperit (fără să înghețe).

În perioada marinării, carnea trebuie întoarsă zilnic şi păstrată în baiţ până la preparare, altfel se înnegreşte şi se usucă la suprafaţă.

La baiţ nu trebuie să se folosească oţetul sau vinurile de culoare închisă (roşii) deoarece modifică culoarea cărnii spre brun. Se va întrebuinţa vin vechi, alb, cu aromă plăcută şi diluat în părţi egale cu apă. Oţetul va fi folosit în concentraţie mică (o parte oţet, 10 părţi apă).

Pentru preparatele din carne de vânat, se recomandă ca în timpul prelucrării termice să se adauge câteva linguri de baiţ sau de vin alb.

O carne bine maturată este suculentă, moale, fragedă, are gust şi aromă plăcute şi se digeră mai uşor.

Marinarea trebuie să se realizeze corespunzător, altfel carnea va avea miros neplăcut de oţet, iar în timpul pregătirii preparatului se va întări şi va fi greu de digerat.

Indici de calitate ai preparatelor din vânat. Preparatele din vânat trebuie să corespundă următorilor indici de calitate:

- să aibă un aspect plăcut, decor specific;
- carnea să fie bine pătrunsă, fragedă, să-şi menţină forma dată prin tăiere, să aibă culoarea specifică speciei de la care provine;
- sosul să fie potrivit de legat, condimentat;
- asocierea raţională a componentelor pentru realizarea unor preparate echilibrate cu un coeficient de utilizare digestivă maxim;
- să se consume în ziua în care au fost pregătite.

Defectele posibile în cazul preparatelor din carne de vânat sunt următoarele:

- carnea tare, datorită păstrării necorespunzătoare în baiţ;
- gust şi miros de afumat, din cauza cantităţii prea mici de lichid folosit;
- preparate fade; nerespectarea cantităţilor din reţetă, marinarea necorespunzătoare;
- cantitate mică de sos, influenţând neplăcut aspectul.

13.7. TEHNOLOGIA PREPARATELOR SPECIALE DIN PEŞTE

Preparatele de bază din peşte sunt pregătite prin asociere cu legume, produse cerealiere şi sosuri.

Comparativ cu preparatele din carnea de mamifere, preparatele din peşte se caracterizează prin:

- sortiment diversificat determinat da varietatea speciilor de peşte utilizate în alimentaţie, a proceselor tehnologice aplicate pentru pregătirea lor şi a posibilităţilor de asociere cu diferite alimente;
- posibilitatea de utilizare şi în alimentaţia dietetică;
- timp relativ scurt de pregătire culinară;
- valoare nutritivă mare determinată de proteine complete, grăsimi uşor asimilabile, conţinutul ridicat în vitamina A şi D şi în substanţe minerale (în special fluor şi iod);
- calităţi gustative deosebite şi digestibilitate uşoară.

Clasificare. Sortimentul preparatelor din peşte este foarte variat.

Preparatele de bază specifice cărnii de peşte sunt: marinata, plachia, ghiveciul, pilaful, peştele cu roşii, peştele pescăresc, marinăresc etc.

Pentru pregătirea acestora se pot utiliza peşti diferiţi, preparatul purtând denumirea speciei şi a sosului sau adaosului.

O clasificare după modul de servire şi tratamentele termice folosite în pregătirea acestora poate fi:

MATERII PRIME

Peştele. Pentru pregătirea preparatelor de bază se pot folosi:
- peşti de apă dulce: crap, plătică, lin, somn, biban, păstrăvi, ştiucă, şalău etc;
- peşti marini: calcan, chefal, stavrid, pălămidă, lufar, scrumbia albastră etc;
- peşti migratori: morun, nisetru, cegă, păstrugă, scrumbie de dunăre;
- peşti oceanici: cod, merlucius, stavridul mare, macrou, hering, cambula etc.

Peştele fiind componenta principală, determină varietatea sortimentală şi influenţează în cea mai mare măsură valoarea nutritivă, calităţile senzoriale şi digestibilitatea preparatelor.

Calităţile nutritive sunt maxime la peştele proaspăt. Pe măsură ce peştele se învecheşte, valoarea nutritivă scade şi devine toxic când este alterat. Din acest motiv se impune verificarea prospeţimii peştelui la recepţie şi înainte de a fi introdus în producţia culinară.

Legumele se utilizează pentru fierberea peştelui (ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină), ca adaos în sosuri (roşii, ardei, ciuperci), pentru pregătirea garniturilor (cartofi), pentru prezentarea preparatelor (pătrunjel verde, roşii). Ele întregesc valoarea nutritivă prin aportul de glucide, vitamine hidrosolubile şi substanţe minerale. De asemenea, îmbunătăţesc calităţile gustative, estetice şi valoarea energetică a produselor din peşte.

Produsele cerealiere. Dintre produsele cerealiere se utilizează făina şi mălaiul pentru prăjirea peştelui şi orezul, care asociat cu carnea de peşte asigură diversificarea sortimentului.

Utilizarea produselor cerealiere pentru pregătirea preparatelor din carne de peşte îmbunătăţeşte valoarea nutritivă a acestora prin aportul lor în proteine parţial complete, vitamine hidrosolubile, substanţe minerale şi glucide.

Sosurile. Preparatele deosebite din peşte pot avea în structura porţiei sosuri reci sau calde, în funcţie de temperatura de servire a preparatului. Se pot utiliza:
- sosurile reci, ca sosul verde pentru peşte, sos de lămâie (a la grec), maioneză cu aspic, cu muştar, sos vinegret, sos de hrean, de usturoi;
- sosuri calde speciale pentru peşte ca sosul alb cu vin, sos Colbert, sos Meuniere (cu sau fără capere), sos suprem, sos olandez sau Madera.

OPERAŢII TEHNOLOGICE

Verificarea calităţii peştelui se realizează de obicei prin examene organoleptice pentru stabilirea stării de prospeţime şi recunoaşterea speciei de peşte pe baza analizei caracteristicilor acestuia (forma corpului, culoarea, mărimea, lungimea, masa).

Peştele poate fi primit în unităţile de alimentaţie publică viu, proaspăt (eviscerat sau neeviscerat), refrigerat, congelat, sărat, afumat sau sub formă de conserve şi semiconserve de peşte.

Conţinutul mare în apă şi în substanţe nutritive favorizează alterarea rapidă a cărnii de peşte. De aceea se impune verificarea calităţii peştelui în diferitele etape ale producţiei culinare şi anume la recepţie, în timpul depozitării şi înaintea introducerii în procesul tehnologic. Calitativ se urmăreşte în mod deosebit starea de prospeţime a peştelui determinată prin examen organoleptic.

Peştele proaspăt are mucusul în cantitate mică, transparent, fără miros, corpul tare, pielea întinsă, umedă, lucioasă sau uşor mată; solzii lucioşi, bine fixaţi pe piele; globii oculari sunt bombaţi, cu corneea transparentă, cu pupilele bine evidenţiate; gura este închisă; branhiile roşii sau roz, umede, lipsite de mucozităţi, operculele bine lipite de branhii, se ridică greu şi revin la poziţia iniţială; abdomenul are formă normală, consistenţă rigidă, lipsit de pete; anusul are aspect albicios, este retractat şi închis; musculatura spatelui este tare, elastică, se desprinde greu de pe oase, în secţiune este netedă, strălucitoare, de culoare roză sau cenuşie albă, cu miros plăcut.

Pentru peştele congelat se verifică proprietăţile organoleptice în stare congelată şi decongelată. După decongelare, peştele trebuie să prezinte caracteristicile organoleptice ale peştelui proaspăt.

Prelucrarea preliminară a peştelui proaspăt se face astfel:

Curăţirea de solzi (dacă are) se realizează cu cuţitul special.

Eviscerarea se execută astfel: peştele se spintecă pe abdomen de la coadă la cap, se scot intestinele cu atenţie, după care se scot branhiile, iar la cap se îndepărtează şi osul amar, care se află între cap şi corp. peştele mic, sub 200g, nu se spintecă, intestinele scoţându-se după ce se scot branhiile, apăsând pe abdomen şi trăgându-le afară prin golul lăsat de branhii.

Decapitarea. În cazul în care reţetele prevăd decapitarea, aceasta se face la nivelul capului osos care protejează branhiile (nu sub ele).

Spălarea. Peştele se spală repede, în jet de apă rece. Păstrat în apă, peştele îşi pierde din calităţile nutritive şi gustative, se îmbibă cu apă şi se prelucrează greu. Peştele spălat se lasă pe un grătar, ca să se scurgă de apă.

Porţionarea se face facultativ în funcţie de preparat. Se trece imediat la prelucrarea termică. Nu se va păstra la frigider decât maximum 8 ore.

*Filetarea***.** În funcţie de specia de peşte şi preparat se pot realiza operaţii specifice, în special filetarea. Se aplică pentru peştele mare (şalău, somn, cod, morun, nisetru, stavrid etc); se secţionează transversal peştele în dreptul capului, până la coloană şi apoi se deplasează cuţitul orizontal, de la cap spre coadă, de-a lungul coloanei vertebrale. Se întoarce peştele cu 180°C (partea care a fost pe blat deasupra) şi se repetă operaţia pentru a se scoate şi al doilea fileu.

Prelucrarea preliminară a peştelui congelat. Peştele congelat se decongelează în apă rece timp de 2-4 ore în funcţie de mărime. Metoda prezintă următoarele avantaje: durată mai scurtă, reducerea oxidării substanţelor grase din stratul superficial al produsului şi evitarea pierderilor în greutate.

Peştele mare sau bucăţile mari de peşte se decongelează lent, la temperaturi ale mediului care nu depăşesc 10°C, aşezat pe mese sau stelaje. Este strict interzisă decongelarea peştelui lângă surse de căldură sau în apă fierbinte.

Peştele decongelat trebuie să aibă toate caracteristicile de calitate ale peştelui proaspăt şi I se aplică aceleaşi operaţii de prelucrare preliminară.

După decongelare, indiferent care a fost procedeul (în apă sau în aer) trebuie prelucrat termic sau păstrat scurt timp în condiţii de refrigerare (0...+4°C).

Efectele prelucrării preliminare. Prelucrarea preliminară a peştelui determină pierderi cantitative destul de mari. Se apreciază că prin eviscerare şi decapitare se pierde 25-30% din masa peştelui. Spălarea, divizarea excesivă şi păstrarea bucăţilor divizate în apă produc pierderi calitative de substanţe nutritive hidrosolubile. Pierderi de suc şi deci substanţe nutritive se pot produce şi prin decongelarea necorespunzătoare.

Prelucrarea termică. Pentru pregătirea preparatelor de bază din peşte se aplică înăbuşirea, fierberea, frigerea, prăjirea, gratinarea. Particularităţile structurale ale cărnii de peşte şi anume: fibre musculare fine, scurte, ţesut conjunctiv fin şi în proporţie redusă determină friabilitatea cărnii de peşte, scurtează timpul de prelucrare termică şi impun adaptarea procedeelor tehnice în vederea asigurării calităţii preparatelor.

Fierberea. Peştele se introduce în lichid acidulat cu oţet, suc de lămâie, roşii etc., care trebuie să-l acopere complet.

Se fierbe la foc lent 10-20minute, în funcţie de mărimea peştelui. Lichidul acidulat favorizează coagularea rapidă a proteinelor de la suprafaţă, împiedicând sfărâmarea şi asigurând menţinerea substanţelor nutritive şi gustative.

Înăbuşirea. Constă în încălzirea peştelui în grăsime şi o cantitate mică de lichid. Pentru peşte, se realizează, de obicei, la cuptor, constituind prima fază a procesului tehnologic al preparatelor de bază (mâncăruri).

Frigerea (la grătar). Bucăţile de peşte, având grosimea care nu va depăşim 4cm., se ung cu ulei pe ambele părţi, se aşează pe grătarul bine încins şi se vor frige pe ambele părţi. Peştele se întoarce numai după ce s-a fript bine pe o parte formând o crustă rumenită.

Carnea de peşte este friptă când se desprinde cu uşurinţă de pe os. Sărarea se face la sfârşitul tratamentului termic pentru a împiedica solubilizarea substanţelor nutritive prin osmoză.

Frigerea la cuptor (coacere). Peştele se aşează în tavă, se adaugă grăsimea şi se introduce în cuptorul încins.

Prăjirea. Peştele întreg sau porţionat (în funcţie de mărime) se zvântă bine, se sărează şi se lasă 30-40min., se şterge cu un şervet uscat, se trece prin făină (simplă sau amestecată cu boia dulce de ardei) şi se introduce imediat în grăsimea încălzită la temperatura de 140...160°C (într-o tigaie adâncă), în tigaia basculantă sau bazinul cu ulei al friteuzei. Se prăjeşte pe ambele părţi până se rumeneşte (galben-auriu).

Indici de calitate. Peştele trebuie să-şi menţină forma, culoarea cenuşiu deschis pentru peştele pregătit prin înăbuşire şi fierbere, sau brun roşcat pentru cel gratinat, bine pătruns termic, potrivit condimentat.

Legumele din componenţa preparatelor, trebuie să-şi păstreze forma, culoarea naturală şi să fie pătrunse termic.

Sosul trebuie să fie în cantitate corespunzătoare reţetei, de culoare naturală, consistenţă corespunzătoare (fluid).

Defectele posibile, cauzele lor şi posibilităţile de remediere pot fi: peştele rumenit la suprafaţă iar în interior crud, defect cauzat de temperatura prea mare de frigere, gratinare, prăjire – defect remediat prin înăbuşirea în puţin lichid (sau sos) până este bine fiert; peştele sfărâmat datorită depăşirii timpului de tratament termic, caz în care preparatul nu se dă în consum; legume tari, insuficient fierte, datorită nerespectării timpului de fierbere al legumelor sau peştele s-a adăugat prea devreme – legumele se separă şi se continuă prelucrarea lor termică la cuptor, până când sunt bine fierte şi se reintroduc în preparat; sosul prea fluid (apos) datorită depăşirii cantităţii de lichid sau fierberea insuficientă – sosul se scurge în alt vas şi se continuă fierberea acestuia la cuptor, până la consistenţa necesară; condimentare excesivă ca urmare a dozării necorespunzătoare a condimentelor – se pregăteşte un alt sos necodimentat; legume şi peşte sfărâmate, cu miros de ars cauzate de dozarea necorespunzătoare a condimentelor sau depăşirea timpului de prelucrare termică – nu se pot face remedieri.

Ghiveci cu peşte. Se poate pregăti cu crap, morun, nisetru, stavrid etc.
Peşte umplut. Pentru pregătirea peştelui umplut se utilizează, de obicei, crapul şi ştiuca.

Pentru „ştiuca umplută" se utilizează pielea, care se scoate astfel: se crestează în jurul capului şi aripioarelor, se trage pielea de la cap la coadă, tăind în apropierea cozii astfel încât să rămână coada prinsă de piele. Carnea se dezosează.

Compoziţia de umplere este formată din carne dezosată, ceapă înăbuşită, miez de franzelă, sare, piper.

Se trece totul prin maşina de tocat cu sită deasă şi se amestecă cu ouă şi stafide. Se umple pielea de ştiucă şi se coase.

Prelucrarea termică se poate face prin fierbere cu zarzavat şi condimente sau frigere la cuptor. Pentru prezentare se poate reconstitui ştiuca, aşezând capul la corp. Ca variantă de prezentare: pielea, imediat după umplere, este cusută la cap şi apoi se realizează prelucrarea termică. Pentru prezentare se pot tăia 2-3 felii, iar restul peştelui se lasă întregi.

Plachie cu stavrid
Prepararea compozitiei pentru plachie : inabusirea cepei in ulei si apa, incorporarea pastei de tomate si a condimentelor (sare boia de ardei, piper, cimbru, usturoi taiat marunt, vin), fierberea 25 de min.Intr-o tava se aseaza bucatile de peste (decapitat, portionat, sarat), se adauga compozitia de plachie, se decoreaza cu bucati de rosii (jumatati) si se prelucreaza termic la cuptor 20 demin.Se monteaza pe platou sau in farfurie, preparatul se serveste cald sau rece .

Marinata cu stavrid
Pestele decapitat se condimenteaza cu sare si piper.Se inabusa in cuptor 10 min cu ulei si apa .Se prepara sosul marinat din :ceapa, morcovi, telina taiata felii, ulei, apa, faina, pasta de tomate, otet, foi de dafin, se fierbe 20 de min.Se asociaza pestele inabusit cu vin si jumatate din cantitatea de patrunjel verde.Gratinarea 10 minute, se prezinta in timbale, se decoreaza cu felii de lamaie si patrunjel verde taiat marunt **si se serveste rece** .

Peşte cu sos Meuniere se poate pregăti sin file de şalău, de somn, păstrăvi.

Operaţii pregătitoare. Sărarea peştilor curăţaţi; extragerea sucului de lămâie; tăierea lămâii felii; tăierea pătrunjelului verde; prepararea cartofilor natur, prin tăierea cartofilor cuburi şi fierberea în apă cu sare.

Tehnica preparării, montarea pentru prezentare şi servirea. Trecerea peştilor prin lapte şi apoi prin făină; prăjirea în ulei înfierbântat; montarea estetică pe un platou pescăresc; păstrarea la cald; prepararea sosului Meuniere din unt topit (la foc mic), suc de lămâie, sare, piper pisat, pătrunjel verde tăiat mărunt, capere; păstrarea sosului la cald (pe baie de apă); montarea în momentul servirii pe platoul pescăresc: peştele prăjit, alături de cartofi natur, sosul Meuniere, decorarea cu felii de lămâie şi pătrunjel verde tocat; servirea preparatului cald.

Crap cu sos Madera (Matelot).

Operaţii pregătitoare. Porţionarea peştelui; tăierea morcovilor cuburi mici; tăierea cepei mărunt; opărirea arpagicului, curăţarea; tăierea ciupercilor cuburi; tăierea pătrunjelului verde mărunt; opărirea roşiilor proaspete, curăţarea de pieliţe, tăierea sferturi.

Tehnica preparării, montarea pentru prezentare şi servirea.

Frigerea la cuptor a bucăţilor de peşte cu ulei timp de 15 minute, separarea uleiului; înăbuşirea morcovilor şi a arpagicului, condimentarea cu sare şi pătrunjel verde tăiat mărunt; înăbuşirea ciupercilor în unt; asocierea legumelor înăbuşite cu

sos Madera şi pătrunjel verde; formarea preparatului prin aşezarea bucăților de peşte peste legumele cu sos; montarea feliilor de roşii pe suprafață, condimentarea cu vin; gratinarea 10 minute; montarea preparatului pe platou pescăresc sau farfurie; servirea cald sau rece.

File de şalău cu sos Madera (Hotelier).

Bucățile de file se trec prin lapte şi făină, se prăjesc şi se păstrează la cald. În sosul Madera se adaugă ciupercile înăbuşite şi se fierb 5 minute.

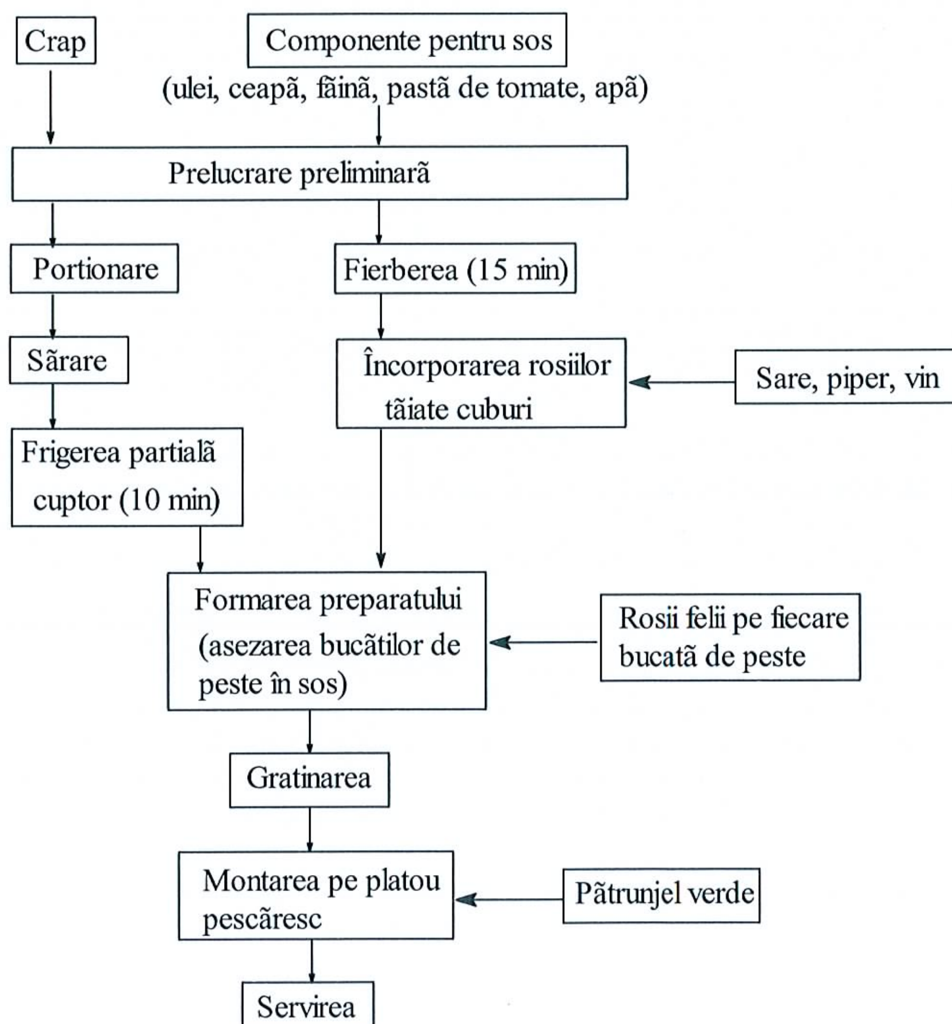
În momentul servirii se montează pe platou bucățile de peşte, se adaugă sosul şi se asociază cu garnitură de cartofi natur.

Peşte provincial este inclus în meniu ca preparat de bază. Se poate pregăti din crap, file de şalău, morun, nisetru, stavrid etc. Se serveşte cald sau rece.

Peşte portughez. Componentele şi tehnologia sunt asemănătoare peştelui provincial.

Particularități: sosul nu are usturoi; se pregăteşte din ulei şi ceapă, făină, roşii tăiate cuburi (2/3 din cantitate), pastă de tomate şi sare; sosul fiert se pasează peste peştele fript, pe suprafața cărora se aşează restul cantității de roşii tăiate jumătăți; decorarea pentru prezentare se realizează cu sferturi de lămâie şi pătrunjel verde tăiat mărunt.

File de şalău franțuzesc (Orly). Fileurile de şalău porționate se trec prin compoziția pregătită din făină amestecată cu gălbenuş, apoi încorporat albuşul spumă. Se prăjesc. Se prezintă cu sos tomat şi cartofi natur.



13.8. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CRUSTACEE, MOLUŞTE, BATRACIENI

Carnea provenită de la amfibii şi nevertebrate acvatice se caracterizează pr5in conţinut ridicat de apă şi proteine, cantităţi variabile de vitamina A, B_1, B_2 şi săruri minerale de fosfor, potasiu. Se menţionează carnea de stridii prin conţinutul de glicogen (6%), vitamine (B şi C), săruri minerale de fier, magneziu, iod. Din punctul de vedere al digestibilitaţii aceasta este inferioară altor specii de carne, cu excepţia cărnii de la amfibii (pulpa de broască) a cărei digestibilitate este foarte bună.

PREPARATE DIN CRUSTACEE

Crustaceele se consumă numai sub formă de preparate, pregătite prin asocierea cărnii acestora cu sosuri, legume sau crupe.

Preparatele se vor realiza numai din crustacee vii, care se recunosc prin faptul că se mişcă şi au coada curbată. Carnea crustaceelor moarte este toxică, se lichefiază şi se scurge sub forma unui lichid mucilaginos.

Temperatura ridicată a mediului determină alterarea rapidă a crustaceelor. Din acest motiv este contraindicată consumarea acestora în perioada mai-august.

Pentru preparatele culinare se pot utiliza crustaceele de apă dulce (racul de râu sau de lac) şi crustacee de mare (crabul, crevetele, homarul, langusta).

Arta culinară românească cuprinde preparate realizate în special din raci. Se preferă racul de lac (cu cleşte scurt şi lat), deoarece are carnea mai gustoasă, iar crusta se înroşeşte frumos prin fierbere, folosindu-se pentru decorarea preparatelor.

Carnea racului este albă, slabă, suculentă. Se găseşte în cleşti şi coadă (cozi sau gâturi de raci).

Preparatele din crustaceele marine (homar, langustă) constituie preferinţele culinare în multe ţări, printre care Franţa, Italia, Suedia, Finlanda, Olanda etc.

S o r t i m e n t. Din crustacee se pot pregăti gustări, antruri, supe, preparate de bază.

OPERAŢII TEHNOLOGICE

Prelucrare preliminară. Se începe cu spălarea. Crustaceele se spală vii, unul câte unul, frecându-i dacă este necesar cu o perie de pai (se apucă cu degetul mare şi arătătorul de partea superioară a corpului). Spălarea se face în mai multe ape, până când apa rămâne curată.

Scoaterea intestinului. Se realizează la raci vii, spălaţi, pe măsură ce se introduc la prelucrarea termică, prin răsucirea şi tragerea lobului central al cozii.

Homarul viu se ţine cu mâna stângă şi se taie bucăţi egale, coada urmărind articulaţiile, apoi se detaşează cleştii. Carcasa se taie în două pe lungime şi se înlătură punga de la partea de sus a capului care conţine în general pietriş.

Prelucrare termică. Operaţiile termice aplicate pentru pregătirea culinară a crustaceelor pot fi: fierberea sau înăbuşirea, pentru toate crustaceele.

Fierberea crustaceelor se realizează prin introducerea acestora pe rând, vii, în apă sau în supă de legume, care clocoteşte. Cantitatea de lichid trebuie să fie suficientă, încât să acopere crustaceele (cantitatea mare de lichid de fierbere diminuează gustul specific). Fierberea se realizează cu vasul acoperit, timp de 15-30 minute, până când crusta devine roşie.

Langusta bine spălată se fixează pe o scândurică sau lingură de lemn cu coada lungă, cu căuşul spre cap, legând-o cu sfoară pentru a-şi menţine forma în timpul fierberii.

Se fierbe în apă clocotită cu sare, oţet şi legume, la foc potrivit 35-40 minute.

PREPARATE DIN MOLUŞTE

Moluştele au corpul moale, închis într-o cochilie calcaroasă. De obicei acestea se consumă vii, de aceea trebuie să fie foarte proaspete şi foarte sănătoase. O simplă apăsare pe cochilie indică dacă animalul este viu, întrucât acesta se retrage instinctiv la cel mai mic deranjament. Moluştele cu valvele uşor deschise se aruncă.

Cele mai răspândite moluşte comestibile sunt de râu 8scoica), de mare (midia şi stridia), şi terestre sau de uscat (melcul).

Sortiment. Moluştele se pot consuma vii sau sub formă de preparate culinare.

OPERAŢII TEHNOLOGICE

Prelucrare preliminară. Scoicile se spală, se răzuie cu un cuţit pentru a îndepărta paraziţii fixaţi pe cochilie. Se smulg filamentele fixatoare şi se spală de mai multe ori cu multă apă şi se scot imediat (scoicile nu se ţin în apă).

Stridiile servite în stare naturală (vii) nu se răzuiesc, nu se spală înainte de a se deschide. Se deschid numai în momentul servirii, cu un cuţit special. Se glisează lama cuţitului cu putere pornind de la joncţiunea valvelor. Se rupe ligamentul, se taie muşchiul aductor, se ridică capacul şi se elimină sub curent de apă părţile de valvă rupte în timpul desfacerii. Stridiile se montează de regulă pe platou oval (pentru fiecare porţie) pe pat de gheaţă, câte 6-12 bucăţi pentru o persoană. Poate fi însoţit de lămâie sau sos de oţet, arpagic fin tocat şi tartine unse cu unt.

Melcii. Se introduc melcii într-o cantitate mare de apă, se amestecă schimbându-se apa de mai multe ori, pentru a înlătura resturile de frunză şi pământ. Cu vârful unui cuţit mic se ridică peretele care închide cochilia.

Se pun melcii într-o cratiţă, se adaugă oţet, sare mare, făină, se amestecă ine şi se lasă astfel 2 ore (amestecându-se din când în când), timp în care ies mâlul şi mucozităţile. Apoi se spală în mai multe ape reci.

Prelucrare termică. Procedeele termice aplicate pentru pregătirea culinară a moluştelor sunt: fierberea, sotarea, prăjirea, frigerea pe grătar. Frecvent se aplică fierberea. Scoicile, midiile şi stridiile prelucrate primar se fierb în apă sau supă de legume condimentată, timp de 8-10 minute. Când încep să se deschidă, se scoate carnea din valve, se prelucrează specific sortimentului.

Melci rasol cu mujdei de usturoi : se fierb melcii, se strecoara ,se scot din cochilie, se spala si se usuca cochiliile .Se prepara mujdeiul din usturoi pisat, supa in care au fiert melcii si otet .Melcii se monteaza pe platou si se toarna mujdeiul . Se serveste rece

PREPARATE DIN PUI DE BALTĂ

Dintre batracieni, cea mai utilizată este broasca verde de apă. Se consumă numai picioarele (pulpele) din spate care au carnea albă, gustoasă şi uşor de digerat, fiind asemănătoare cărnii de pui. Pentru acest considerent li se spun „pui de baltă"

Sortiment. Puii de baltă se pot prepara pane, cu verdeţuri, Meuniere sau Colbert.

OPERAŢII TEHNOLOGICE

Macerarea (marinarea). Pulpele de pui de baltă se spală, se curăţă de pieliţe, se pun într-un vas împreună cu sare, piper, pătrunjel tocat, puţin oţet şi se lasă la macerat circa 12-20 minute.

Pui de balta cu verdeturi :

Pulpele de pui de balta , se spala, se curata de pielite, se pun intr-un vas impreuna cu sare, piper, patrunjel tocat, putin otet, si se lasa la macerat circa 12-20

min.Pulpele macerate se inabusa cu ceapa toccata si jumatate din cantitatea de unt, condimentarea cu sare, piper usturoi, foi de dafin, vin, incorporarea in final a caperelor, restului cantitatii de unt si a patrunjelului verde taiat marunt .Se monteaza pe platou cald cu garnitura de cartofi natur.Se serveste fierbinte .

14. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FRIPTURILOR

Fripturile sunt preparate culinare cu structură complexă având în componenţă carne, sos şi legume sub formă de garnituri şi salate. Sunt preparate cu valoare nutritivă, cu calităţi gustative şi de prezentare deosebită, fapt ce le conferă un loc important în meniu.

Fripturile sunt prezentate într-o gamă variată, asociate armonios cu sosuri, garnituri, salate având atât valoare nutritivă cât şi valoare estetică în cadrul unor mese festive datorită modului de prezentare şi ornare cât mai variat şi atractiv.

La obţinerea friptuilor este foarte impotant, deci, să se asigure o asociere între valoarea estetică, calităţile nutritive şi calităţile senzoriale, stimulându-se astfel interesul consumatorilor pentru sortimente de fripturi cu o prezentare frumoasă şi plăcută.

Carnea, componenta de bază a fripturilor, furnizează proteine cu valoare biologică mare, cu aminoacizi esenţiali într-o proporţie echilibrată, corespunzătoare cu necesităţile metabolice ale organismului uman. Ea trebuie să fie proaspătă, cu următoarele caracteristici organoleptice : suprafaţa uscată şi nelipicioasă, culoare de la roz pal la roşu, consistenţă fermă şi elastică, miros plăcut caracteristic speciei.

Se obţin din cărnuri tinere, fragede – specialităţi şi carne de calitatea I-îi :

- carne de bovine (muşchi, vrăbioară, antricot, pulpă, fleică);
- carne de viţel (pulpă, spată) ;
- carne de porcine – muşchiuleţ, antricot, spată, fleică, pulpă ;
- carne de ovine – cotlet, pulpă ;
- carne de pasăre ;
- carne de vânat ;
- organe,

care să conducă la obţinerea unei fripturi suculente, fragede, gustoase.

Calităţile gustative ale fripturilor sunt determinate în primul rând de calitatea cărnii, de stadiul de maturare – fezandare (frăgezire) a cărnii, precum şi de procedeele de gastrotehnie folosite.

Friptura obţinută din carnea animalelor tinere este mai gustoasă şi mai uşor de digerat decât cea obţinută din carnea animalelor bătrâne, slabe.

Unele fripturi au intrat în bucătăria internaţională cu o denumire consacrată pe care o întâlnim şi în bucătăria românească. Astfel, din :

- **muşchiul de vită** se obţine ***biftec*** când utilizăm cap de muşchi şi îl prelucrăm termic la grătar sau îl lăsăm crud ; ***tournedo*** şi ***medalion*** când utilizăm mijloc de muşchi prelucrat termic la tigaie ; ***filé mignon*** când se utilizează vârf de muşchi prelucrat termic la tigaie ;
- **vrăbioară** prelucrată la tavă sau tigaie se obţine ***ramstec*** ;
- **pulpă şi spată de viţel sau de porc** se obţine ***escalop*** ;

- **cotlet de porc fără os** se obține ***medalion***.

Sosurile care însoțesc fripturile sunt principalii furnizori de lipide. Prin consistența lor vâscoasă măresc sapiditatea preparatului, stimulează secrețiile digestive și prelungesc senzația de sațietate. Fiind picante, stimulează apetitul consumatorilor, favorizând digestia prin valoarea lor gustativă.

Garniturile și salatele, prin bogăția lor în substanțe minerale, vitamine și glucide, ajută la realizarea echilibrului nutritiv al preparatului și permit prezentarea estetică, asigurând varietatea fripturilor.

Datorită calităților gustative și nutritive, fripturile sunt recomandate consumatorilor de toate vârstele.

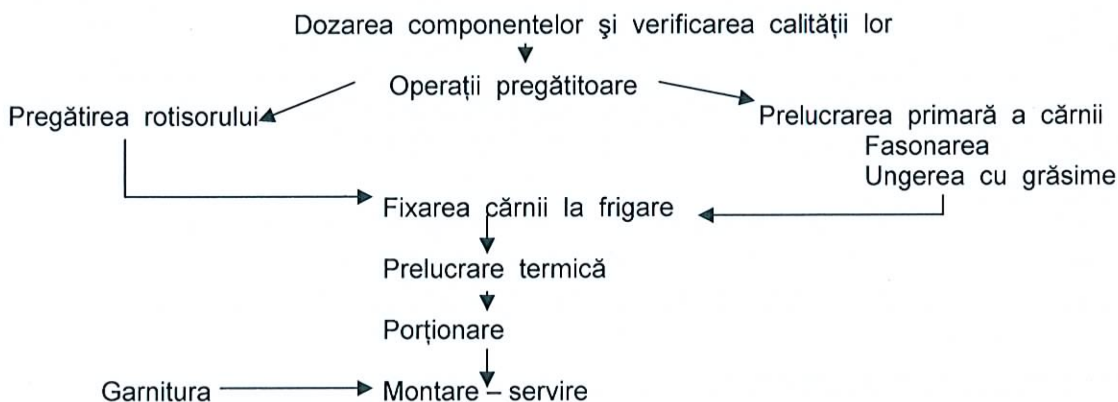
În funcție de tratamentul termic și procesul tehnologic aplicat la obținerea lor, fripturile se clasifică astfel :

- la frigare : pui la frigare, mușchi de porc împănat, filé de porc ;
- la grătar : mușchi de vită, de porc, chateaubriant, biftec cu ou ;
- la cuptor (tavă) : pui la tavă, pulpă de porc la tavă, curcan cu varză, friptură din carne de vită împănată cu slănină, mușchi de vită în foietaj, cotlet de porc cu cartofi înăbușiți, mușchi à la Frankfurt ;
- la tigaie : șnițel pané, parizian, tochitură, șnițel de vită someșan, escalop de porc zingara, cotlet de porc cu sos picant ;
- la proțap : miel, pui, iepure, pește.

14.1.FRIPTURILE LA FRIGARE

Sunt preparate culinare obținute prin frigere la frigare a bucăților de carne de mărimi diferite sau a pieselor întregi (păsări, vânat, purcel, miel).

Procesul tehnologic general de obținere a fripturilor la frigare este următorul :



Operația de dozare a componentelor se face în funcție de rețeta specifică prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare pentru fripturile la frigare sunt :

- pregătirea rotisorului : se verifică starea de funcționare, se scot frigările și se spală; se pune apă în tava rotisorului pentru a se evita arderea grăsimii ce cade din tavă în timpul frigerii ;
- prelucrarea primară a cărnii : fezandarea cărnii cu miros specific (de vânat, de ovine), curățirea de pielițe, spălarea și zvântarea în șervet curat ; fasonarea – aducerea cărnii la aceeași dimensiune pentru ca pătrunderea cărnii să se facă uniform; ungerea cu grăsime sau învelirea în felii de slănină a pieselor întregi

şi a bucăţilor mari de carne slabă; sărarea bucăţilor mari de carne şi a pieselor întregi.

Tehnica preparării constă în următoarele :
- fixarea cărnii în frigare şi expunerea frigării pe grătarul încins sau fixarea ei în dispozitivul rotisorului, pornindu-se mecanismul de rotire ;
- expunerea cărnii procesului de prelucrare termică, cu rotirea frigării pe tot parcursul frigerii şi ungerea cărnii, din când în când, cu grăsime sau cu sucul scurs din carne în timpul frigerii pentru a-l păstra suculenţa şi pentru a filtra radiaţiile calorice în vederea pătrunderuu uniforme a cărnii. Bucăţile mari de carne se frig în prima fază la o temperatură ridicată, după care frigerea se continuă la o temperatură moderată. Bucăţile mici de carne se menţin la aceeaşi temperatură pe toată durata prelucrării termice.

Timpul de frigere variază în raport cu mărimea bucăţii de carne, respectiv pentru fiecare 500 g sunt necesare :
- 15 – 20 minute pentru carnea de vacă şi berbec, la care intensitatea căldurii va fi mai mare la început şi friptura se va servi în sânge ;
- 30 minute la carnea de porc, miel, viţel, pasăre la care intensitatea căldurii este constantă. După frigere se întrerupe sursa de curent, se scoate frigarea şi după răcirea rotisorului se scot toate anexele, se spală, se şterg şi se montează.

Porţionarea bucăţilor mari de carne şi a pieselor întregi se face după o uşoară temperare pentru a asigura menţinerea formei cărnii.

Montarea fripturii se face pe platou cald sau pe taler de lemn, carnea fiind însoţită de garnituri diferite.

Bucăţile mici de carne se servesc pe frigare, sărându-se înaintea servirii. Frigarea se îndepărtează în momentul servirii, cu acordul consumatorului. Fripturile se servesc fierbinţi. *Fripturile la frigare, ca şi cele la grătar nu aşteaptă, ci sunt aşteptate.*

Friptura la frigare sau frigăruile sunt cel mai des solicitate de consumatorii de toate vârstele. Frigăruile sunt fripturi obţinute din carne fragedă, şi anume bucăţi care au rămas de la fasonarea unor fripturi (vârfuri de muşchi de vacă sau muşchiuleţ de porc) tăiate în dreptunghiuri de 3/5 cm cu grosimea de 1,5 cm.

Frigăruile pot fi :
- simple – când pentru obţinerea lor se folosesc diferite specii de carne;
- asortate – când, pe lângă carne, se adaugă ficat, ciuperci, roşii, ceapă, ardei, slănină.

Se servesc fierbinţi pe frigăruie.

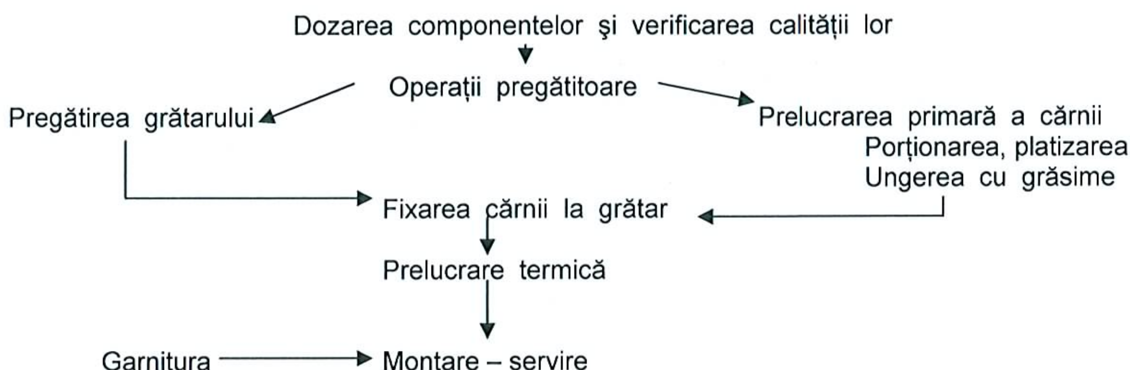
Pentru obţinerea frigăruilor asoratate se aplică un proces tehnologic similar celui prezentat mai sus, cu unele particularităţi, şi anume : după prelucrarea primară a legumelor, acestea se taie în rondele – roşii şi ceapă, şi în bucăţi – ardei; costiţa afumată se taie felii; elementele componente sunt înşirate alternativ, pe frigărui din metal inoxidabil. După prelucrarea termică se prezintă pe platou sau farfurie, servindu-se calde cu garnitură de orez, ciuperci, cartofi.

Pui la frigare : puiul, fara cap si picioare, prelucrat primar (spalat,sarat, uns cu grasime) se prelucreaza termic pe frigarea rotisorului .Se monteaza pe platou sau pe farfurie cu garnitura de orez .Se serveste cald cu sos de usturoi in sosiera .

14.2. FRIPTURILE LA GRĂTAR

Sunt preparate culinare obţinute prin frigerea la grătar a cărnii. Având o durată scurtă de preparare, sunt frecvent solicitate în unităţile de alimentaţie publică. Se utilizează mai multe tipuri de grătare deja studiate. Cele mai bune fripturi se obţin la grătarul cu cărbuni, căci, o dată cu transmiterea căldurii, se degajă şi o cantitate mică de acid pirolignos care conferă o aromă plăcută fripturii.

Schema tehnologică de preparare a fripturilor la grătar este următoarea :



Operaţia de dozare se face prin cântărire şi volumetric funcţie de componentele preparatului.

Operaţiile pregătitoare sunt :

- pregătirea grătarului, care se curăţă cu peria de sârmă, se încinge şi se unge cu ulei; grătarul cu gaze şi cel electric se aprind cu 20 minute înainte de folosire, iar grătarul cu cărbuni cu 2 ore înainte; la grătarul cu gaze se verifică placa radiantă pentru a nu avea fisuri, prin care trebuie să iasă gaze nearse;
- prelucrarea primară a cărnii; fezandarea cărnii cu miros specific, curăţirea de pieliţe, spălarea şi zvântarea în şervet curat;
- porţionarea cărnii în felii cu grosime diferită în funcţie de tipul de carne :
    - 1 – 4 cm grosime muşchi de vacă şi muşchiuleţ de porc ;
    - 1 – 1,5 cm carne de viţel, porc, miel ;
- aplatizarea cu bătătorul de şniţele pentru a uşura pătrunderea radiaţiilor calorice în mod uniform în carne ;
- ungerea cu grăsime a cărnii pentru a fi protejată de căldura puternică şi a evita lipirea ei de grătar.

Tehnica preparării constă în expunerea cărnii pe grătarul încins, pe două direcţii pe fiecare parte, pentru obţinerea grileurilor pe suprafaţa cărnii; întoarcerea cărnii se face cu cleştele, fără înţeparea fripturii, iar sărarea se face imediat după frigere, pentru a nu favoriza extragerea sucului din carne, aceasta devenind uscată.

Timpul de prelucrare termică depinde de grosimea feliilor de carne şi preferinţele consumatorilor, astfel :

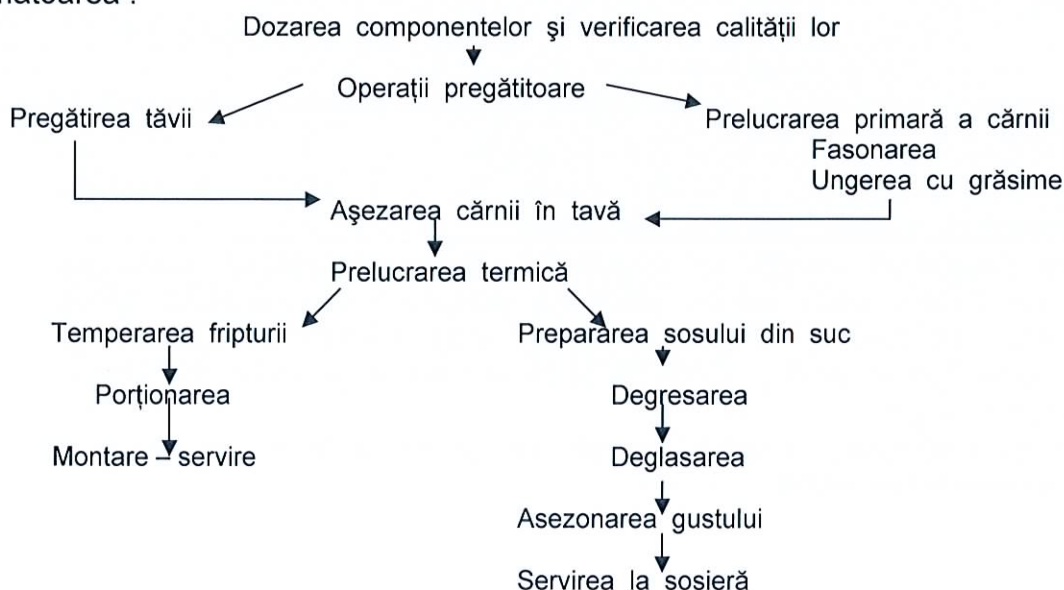
Modul de frigere	Grosimea cărnii	Timpul de frigere	Aspectul în secțiune
În sânge	1 cm 2 cm 3 cm	50" pe fiecare parte 70" pe o parte 1,5' pe o parte	Interiorul roşu lăsând să se scrugă sânge
Potrivit de friptă	1 cm 2 cm	1' pe fiecare parte 1,5' pe fiecare parte 2' pe fiecare parte	Interiorul roz cu picături de lichid roz la suprafață
Bine friptă	1 cm	2' pe fiecare parte 3' pe fiecare parte 4' pe fiecare parte	Interiorul gri-bej cu picături de lichid la suprafață

Montarea fripturilor se face pe platou cald sau farfurie, carnea fiind însoțită de garnituri diferite. Se servesc fierbinți, cu sosul separat în sosieră, excepție făcând sosul de unt, care se aşează direct pe bucata de friptură. Fripturile se servesc calde cu diferite garnituri : muşchiul de porc – legume sotate, cartofi, orez, paste făinoase; muşchiul de vită – legume sotate, cartofi, ciuperci, cu décor din frunze de salată verde şi cu sos de unt deasupra feliei de carne.

14.3. FRIPTURILE LA CUPTOR (TAVĂ)

Sunt preparate culinare obținute din bucăți mari de carne sau piese întregi (purcel, păsări, vânat). Carnea se prelucrează în cuptor. Sub acțiunea radiațiilor calorice, au loc concomitent procesele de frigere la exterior şi coacerea în profunzime a cărnii.

Schema tehnologică generală de obvținere a fripturilor la cuptor este următoarea :



Operația de dozare a componentelor se face în funcție de rețetă, prin cântărire şi volumetric.

Operațiile pregătitoare sunt următoarele :
- pregătirea tăvii : în tava cu gătar se toarnă grăsime (25 g/Kg carne) şi puțină apă ;
- prelucrarea primară a cărnii : fezandarea cărnii cu miros specific; curățirea de pielițe şi surplusul de grăsime; spălarea şi zvântarea; fasonarea, sărarea; ungerea cu grăsime.

Operații pregătioare speciale : la cărnurile slabe (vită, pasăre) se aplică învelirea în felii subțiri de slănină şi legarea de sfoară pentru a menține foma inițială a cărnii (sfoara se îndepărtează după prelucrarea termice) sau împănarea cărnii cu slănină poaspătă tăiată fâşii, cu usturoi, cu morcov, în vederea îmbunătățirii gustului.

Tehnica preparării constă din :
- expunerea cărnii pe grătarul tăvii şi în cuptorul încălzit la 180 ÷ 250°C ;
- prelucrarea termică care are loc la început la temperatura de 250°C şi după albirea cărnii (după ce s-a format pojghița de proteine coagulate), se coboară la temperatura de 220°C; carnea se unge din când în când cu sucul format, până aproape de pătrunderea totală a cărnii, când se rumeneşte pe ambele părți, pentru a confei preparatului aspect plăcut.

Timpul de prelucrare termică este diferit, funcție de natura cărnii, de cantitatea şi de preferințele consumatorilor. Durata medie de prelucrare termică pentru 500 g de carne este următoarea :
- carne de vacă : 15 – 20 minute ;
- carne de vițel : 30 – 35 minute ;
- carne de pasăre : 20 – 30 minute.

Porționarea fripturilor se face după 20 minute de la terminarea prelucrării termice, pentru a evita sfărâmarea cărnii la tăiere.

Sucul cedat de carne se prelucrează în vederea obținerii sosului care va însoți friptura. Prelucrarea sucului se face prin degresare – îndepărtarea excesului de grăsime de la suprafața sosului; deglasare – fierbere cu supă, apă sau v in, 10 minute; asezonarea gustului – adăugarea de condimente sau unt.

Montarea cărnii porționate se face pe platou cald, însoțită de garnituri diferite, iar sosul se serveşte separat în sosieră sau napează feliile de carne.

Nerespectarea tuturor fazelor procesului tehnologic duce la obținerea unor fripturi necorespunzătoare din punct de vedere calitativ.

Pentru prepararea fripturilor la cuptor se aplică procesul tehnologic prezentat în schema de mai sus, cu unele *particularități*, după cum urmează :

Pui la tavă. Puii prelucrați primar se frig întregi. La servire sunt însoțiți de garnituri diferite.

Pulpă de porc la tavă. Legumele prelucrate primar se taie felii; în tavă se aşează legumele şi 100 mlo apă. Sosul se obține prin pasarea legumelor; se serveşte cu garnitura din legume sotate, cartofi, paste făinoase.

Pui la tava – puii prelucrati primar se aseaza in tava unsa cu grasime si frig intregi, ungand suprafata cu jiul format pe durata prelucrarii termice .Dupa frigere se tempereaza putin, apoi se portioneaza si se monteaza pe platou sau farfurie .Pot fi insotiti de garnitura din legume sau crupe.Se servesc in stare calda .

7.4. FRIPTURI LA TIGAIE

Sunt preparate culinare obținute din felii de carne expuse procesului de sotare, procedeu de prelucrare termică ce constă în prăjirea rapidă a cărnii în soteuză, într-o cantitate mică de grăsime, încălzită la 160°C (încinsă). Procedeele moderne introduse în gastrotehnie înlocuiesc prăjirea în soteuză, prin e xpunerea cărnii în tigaie de teflon, fără grăsime, unde carnea este expusă radiațiilor calorice prin intermediul unei plăci metalice. Avantajele folosirii acestei tigăi sunt :

- fripturile obținute își păstrează factorii nutritivi, rămân aspectuoase şi suculente;
- se pot obține preparate dietetice, la care este interzisă aplicarea prăjirii în grăsime multă.

Modul de folosire a tigăii :

- tigaia nu se lasă goală pe foc ;
- preparatul să acopere întreaga suprafață a tigăii ;
- se unge suprafața tigăii înainte de întrebuințare cu puțină grăsime;
- întoarcerea preparatelor se face cu o lingură de lemn sau o paletă de lemn, pentru a nu deteriora stratul de lac cu teflon ;
- spălarea se face cu apă caldă şi detergent, frecând cu un burete de plastic.

Procesul tehnologic de obținere a fripturilor la tigaie este redat în următoarea schemă :



Operația de dozare se face prin cântărire şi volumetric, funcție de componentele preparatului.

Operațiile pregătitoare sunt :

- prelucrarea primară a cărnii : fezandarea cărnii cu miros specific; curățirea de pielițe; spălarea şi zvântarea; tăierea în felii cu grosime de 2 cm; aplatizarea ;
- operații pregătitoare speciale : sărarea numai a bucăților de carne care, apoi, se trec prin făină sau se împesmetează.

Tratamentul termic constă din :

- expunerea feliilor de carne în tigaia unsă cu grăsime, astfel încât să se acopere suprafața tigăii, fără a se suprapune ;
- prelucrarea termică este de 2 minute pe fiecare parte, în timpul prelucrării termice întorcându-se o singură dată de pe o parte pe cealaltă ;
- obținerea sosului se face prin prelucrarea sucului, ca şi la fripturile la tavă.

Temperatura de prelucrare termică este mai mare la cărnurile roşii, iar la cele albe, după formarea pojghiței de proteine coagulate, se reduce intensitatea focului pentru pătrunderea în profunzime a cărnii.

Montarea cărnii se face pe platou cald cu garnituri diferite. Sosul se serveşte separat în sosieră. Unele defecte ce pot apărea la prepararea fripturilor la tigaie, precum şi cauzele ce le-au generat sunt prezentate la capitolul "*Fripturi la grătar*".

Şniţelele sunt fripturi la tigaie obţinute prin aplicarea procesului tehnologic descris anterior. Sunt de trei feluri, în funcţie de elementele ce acoperă felia de carne :

- şniţel natur – carnea se trece prin făină ;
- şniţel parizian – carnea se trece prin făină şi ou bătut ;
- şniţel pane – carnea se trece prin făină, ou bătut şi pesmet.

Defectele, cauzele şi remedierile fripturilor la frigare şi la cuptor sunt următoarele :

- ***felii de carne cu aspect neplăcut, formă inestetică şi grosime inegală*** :
  - *cauze* : porţionarea înainte de temperare sau porţionare incorectă ; depăşirea duratei de prelucrare termică ;
  - nu sunt *remedieri.*
- ***fără crustă crocantă la exterior*** :
  - *cauze* : nerespectarea timpului de prelucrare termică ; unse cu suc până la sfârşitul prelucrării termice ;
  - *remediere* : se menţin la sursă de căldură, fără a se unge, până la uşoara rumenire.
- ***uscată sau arsă*** :
  - *cauze* : depăşirea duratei de prelucrare termică ; expusă în tavă grătar (fripturi la tavă)
  - nu sunt *remedieri.*
- ***fadă, fără suculenţă*** :
  - *cauze* : depăşirea duratei de prelucrare termică ; neunse în timpul prelucrării termice; înţepate la întoarcere (fripturi la tavă);
  - *nu sunt remedieri* .
- ***crudă, pătrunsă neuniform*** :
  - *cauze* : nerespectat timpul de prelucrare termică; bucată de carne nefasonată sau de grosime prea mare; nu s-a r otit frigarea (fripturi la frigare) ;
  - *remediere* : se menţin la sursa de căldură până la pătrunderea corespunzătoare.
- ***gust şi miros neplăcut*** :
  - *cauze* : depăşirea duratei de prelucrare termică ; condimentare excesivă; arderea grăsimii din tavă din cauza cantităţii prea mici de apă (fripturi la tavă);
  - *remediere* : completarea cu apă în timpul prelucrării termice.
- ***gramaj necorespunzător*** :
  - *cauze* : dozare incorectă a cărnii; porţionarea în felii inegale; sărarea bucăţilor mici înaintea prelucrării termice (fripturi la frigare)
  - nu sunt *remedieri.*
- ***crustă exterioară groasă şi îmbibată în grăsime (fripturi la tavă)*** :
  - *cauze* : carne expusă în tavă, fără grătar;

- nu există *remedieri*.
- ***sos condimentat excesiv sau cu multă grăsime (friptură la tavă)*** :
    - *cauze* : sosul fiert excesiv; dozarea greşită a condimentelor; nu s-a aplicat operaţia de degresare;

remediere : se adaugă supă necondimentată, vin, apă, se degresează.

Defectele ce pot apărea la prepararea fripturilor la grătar, precum şi cauzele ce le-au generat sunt următoarele :

- ***felii de carne cu aspect neplăcut, formă inestetică şi grosime inegală*** :
    - *cauze* : expuse la grătar neîncins şi neuns cu grăsime (fripturi la grătar) ; porţionare necorespunzătoare; felii de carne neaplatizate ;
    - *remediere* : nu există.
- ***fără grileuri la suprafaţă*** :
    - *cauze* : expusă la grătar pe o singură direcţie ;
    - *remediere* : se face expunere pe două direcţii, pe fiecare parte ;
- ***uscată sau arsă*** :
    - *cauze* : timpul de prelucrare termică depăşit ;
    - *remediere* : nu există ;
- ***fadă, fără suculenţă*** :
    - *cauze* : timpul de prelucrare termică depăşit; sărarea s-a efectuat înaintea prelucrării termice ; expunerea cărnii pe grătar neîncins; întoarcerea cu furcheta; grătar prea încins;
    - *remediere* : nu există ;
- ***crudă, pătrunsă neuniform*** :
    - *cauze* : grosime inegală a feliei de carne ; nerespectat timpul de prelucrare termică ;
    - *remediere* : se menţine la sursa de căldură până la pătrundere corespunzătoare ;
- ***gust şi miros neplăcut*** :
    - *cauze* : grătar murdar, îmbibat cu mirosuri străine – rânced, ars; depăşirea duratei de prelucrare termică; condimentare excesivă ;

remediere : nu există ;

- ***gramaj necorespunzător*** :
    - *cauze* : dozarea incorectă a cărnii ; porţionare în felii inegale; sărare înaintea prelucrării termice;
    - *remediere* : nu există ;
- ***nerumenite la suprafaţă*** :
    - *cauze* : fierberea cărnii în sucul propriu ; timpul de prelucrare termică insuficient ;

remediere : se scurge o parte din lichid; se continuă prelucrarea termică până la uşoara rumenire.

15. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE

Dulciurile de bucătărie, patiserie-cofetărie sunt în general preparate dulci şi se recomandă în etapa a III-a a meniului ca desert sau pot fi servite ca produse între mese.

Aceste specialităţi sunt apreciate pentru valoarea lor nutritivă şi gustativă. Rolul acestor preparate în organism este de a stimula sucurile digestive, de a asigura cantitatea de energie pe care organismul o arde prin eforturile fizice sau intelectuale şi de a uşura procesul de digestie şi asimilaţie.

Prin conţinutul lor, aceste produse impun o prezentare atrăgătoare, cu gust şi aromă plăcute, într-un sortiment foarte variat. Aceste produse sunt acceptate de organism pentru toate vârstele. Produsele de patiserie sunt preparate care au la bază aluaturi, creme, umpluturi diferite, iar unele şi siropuri. Calitatea produselor este strâns legată de materia primă folosită şi de procedeul tehnologic aplicat pentru fiecare produs.

Sortimentele principale de dulciuri de bucătărie, cofetărie, patiserie sunt : budincă de brânză de vaci, budincă de griş cu sirop, budincă de orez cu dulceaţă, clătite cu dulceaţă, clătite cu brânză şi smântână, cremă de zahăr ars, orez cu lapte şi dulceaţă, papanaşi cu brânză de vaci şi smântână, salate de fructe, brânzoaice, poale-n brâu, melcişiori, brioşi, plăcintă cu diferite umpluturi (carne, brânză, mere), ştrudel cu mere, cu brânză, trigoane, pateuri, saleuri, ecleruri, sarailie, baclava, tarte cu fructe, prăjituri asortate pe bază de creme, cu ciocolată, cu fructe, torturi, specialităţi de îngheţată ş.a.

Clasificarea gamei sortimentale a dulciurilor de bucătărie este următoarea :

1. pe bază de făinoase şi lapte :
   a) din crupe : orez cu lapte, griş cu lapte, orez cu frişcă, orez cu mere, orez cu portocale ;
   b) budinci : mere, budincă de tăiţei cu sos de vanilie, budincă de clătite cu sos de vin ;
   c) sufleuri : de vanilie, de lămâie, de caise.
2. pe bază de ou şi lapte : cremă de zahăr caramel, lapte de pasăre;
3. pe bază de aluaturi : papanaşi, găluşte cu prune, colţunaşi cu brânză de vaci ;
4. pe bază de fructe : compoturi, gelatine, salate.

Echipament tehnologic

Pentru prepararea dulciurilor de bucatarie sunt necesare : castroane, oale de diferite capacitati,tel, mixer, chipcea, cazanel de bucatarie, merdenea, cutite de bucatarie, boluri, salatiere, compotiere, cupe, platouri, masina de gatit cuptor, refrigerator.

15.1. Dulciuri de bucatarie pe baza de fainoase :

Materii prime :

Zahar, lapte, oua,crupe sau paste fainoase, grasimi, branzeturi, arome, fructe diferite

Orez a la rousse.

Orezul dupa prelucraea primara se fierbe in lapte, se adauga zaharul si se fierbe pana la patrundere . Dupa fierbere si temperare se toarna in forme si se raceste, apoi

se rastoarna pe platou si farfurii, se orneaza cu frisca sau cu fructe confiate . Se serveste rece .

Analiza calitativa :

- Aspect: placut, montate cat mai estetic, grisul fara aglomerari, budincile cu volum marit, in sectiune fara aglomerari sau straturi compacte ;
- Culoare : budincile la suprafata, uniform rumenite, pe sectiune culoare specifica componentelor, cat mai apropiata de cea naturala ;
- Consistenta: bine legata, omogena grisul bine patruns termic,forma definita, budincile sa-si pastreze forma dupa portionare .
- Gust si miros : placute, specifice componentelor, gust dulce, fara gust si miros strain .

15.1. Dulciuri de bucatarie pe baza de ou si lapte

Materii prime :

Ou, lapte, zahar, adaosuri(fructe confiate, ciocolata, sirop) .

Lapte de pasare

Oule dupa prelucrarea primara se separa, albusurile se bat spuma cu 1/3 din zahr.Din albusurile batute spuma se taie cu lingura galuste si se fierb in laptele fiert cu 1/3 din zahar, cate 2 min. pe fiecare parte, apoi se scot intr-un vas separat. Laptele se strecoara si se raceste .Galbenusurile se bat cu o treime din zahar, apoi se incorporeaza laptele rece si se fierb la foc mic pana se ingroasa putin adaugandu -se la sfarsit zaharul vanilat .Sodoul obtinut se raceste, se toarnain compotiera si se aseaza bulgarii de albus deasupra .Se serveste rece .

Crema de zahar caramel :- dupa prelucrarea primara a materiilor prime, se formeaza compozitia cremei prin amestecare la cald a oulelor cu o parte din zaharsi lapte.Cealalta parte de zahar se foloseste pentru caramelizarea si ungerea formelor .Se toarna compozitia in forme tapetate si se fierbe la cuptor pe baie de apa, la temperature modesta. Dupa racire se rastoarna pe platou sau farfurioara. Se serveste rece cu siropul format .

Analiza calitativa :

- Examen organoleptic

- Aspect: bulgarii din albus sa fie egali ca dimensiune, sodoul fara aglomerari, fara aspect de taiat, crema, creama de zahar caramel sa fie de forma unui coagul compact, fara goluri de aer in sectiune, sa-si pastreze forma data de vasul in care s-a prelucrat iar prin taieresa nu se sfarame, la suprafata sa fie acoperita cu un strat fin de sirop, format prin dizolvarea zaharului caramel.
- Culoare : laptele de pasare culoare alba, crema de zahar caramel culoare bruna;
- Consistenta : omogena, bulgarii pufosi, bine patrunsi termic ;
- Gust si miros : placute, gust dulce, specific componentelor folosite .

15.3. Dulciuri de bucatarie pe baza de compozitii

Materii prime :

Se folosesc materii prime de origine vegetala(faina, gris, cartofi, zahar, fructe, gemuri, dulceturi) si de origine animala (oua, lapte, smantana, branzeturi, etc.).

Papanasi : Dupa prelucrarea primara a componentelor, se formeaza o compozitie din: oua, branza de vaci, faina, zahar, bicarbonate, gris, razatura de lamaie, sare, prin amestecare.Din compozitia obtinuta se modeleaza papanasi sub forma cilindrica, apasati la mijloc .Se prajesc in ulei, apoi se pudreaza cu zahar farin.Se servesc calzi, cate doi la portie, cu smantana si zahar farin .

Alte sortimente : - galuste cu prune
- budinca cu clatite

Analiza calitativa

Aspect :

- papanasii – bucati de forma cilindtica egale ca dimensiune ;
- galuste – sferice, uniforme ca marime, acoperite total cu pesmet ;
- clatite din budinca – cu foi uniforme, de aceiasi marime si grosime ;
- crema din budinca – uniform intinsa, fara aglomerari.

Culoare :

- papanasii- frumos rumeniti pe toata suprafata ;
- galustele – specifica pesmetului rumenit ;
- budinca – la suprafata frumos rumenita pe sectiune galbena pentru crema sau specifica umpluturii si alb- galbuie pentru clatite .

Consistenta : toate sortimentele sa fie bine afanate, bine patrunse termic ;
Gust si miros – gust dulce placut, specific componentelor utilizate .

15.4. Dulciuri de bucatarie pe baza de fructe

Materii prime

- de origine vegetala :faina, zahar, fructe ;
- de origine animala : oua, lapte, unt, smantana, etc.

Compoturile :

Procesul tehnologic de obtinere a compoturilor cuprinde urmatoarele etape :

- verificarea calitatii componentelor ;
- dozarea componentelor ;
- prelucrarea preliminara a fructelor ;
- fierberea ;
- aromatizarea ;
- servirea;

Prelucrarea preliminara a fructelor : consta in spalarea in bloc sau sub jet de apa rece pentru cele cu masa mica, sau individual pentru cele cu masa mare ; indepartarea coditelor la cirese, visine, a samburilor de caise si piersici .Se curate bine de coaja se indeparteaza casa seminala si se taie felii .
Fierberea : fructele se introduce in apa clocotita, iar timpul de fierbere trebuie scurtat la maximum prin folosirea de vase sub presiune, reducandu-se astfel pierderile de vitamine si saruri minerale .Fructele congelate se pun la fiert direct in apa clocotita .
Aromatizarea : se face prin adios de vanilina sau zahar vanilat, iar in uele cazuir suc de lamaie .Servirea se face in compotiere in stare rece.

Gelatine

In functie de continutul in apa al fructelor procesul de tehnologic de obtinere al gelatinelor prezinta doua variante :
Varianta I- gelatine cu suc de fructe, aplicata fructelor cu un continut ridicat de apa (capsuni smeura, afine, coacaze, visine, portocale) : dupa spalare fructele se preseaza obtinandu-se suc de fructe si turta presata .
VariantaII- gelatine cu pulpa de fructe, aplicata fructelor cu un continut scazut de apa (mere, pere, gutui, etc.) : dupa spalare fructele se curate de coaja si se rad pe razatoarea de sticla obtinandu-se piure din pulpa, coji, partea lemnoasa sau casa seminala .
Partile secundare (turta presata in **cazul** variantei I, coji, casa seminala, in cazul variantei II) rezultate in urma prelucrarii primare, se fierb in apa apoi se strecoara

.Fiertura rezultata se imparte in doua parti : una folosita la inmuierea gelatinei, alta folosita la dizolvarea zaharului .Compozitia se formeaza prin asocierea gelatinei dizolvate, siropului de zahar si sucului de fructe, respective piureului din pulpa .Turnarea compozitiei se face in forme umezite, asa incat la rasturnare ssa se desprinda usor .Pentru rasturnarea gelatinei pe platou formele se trec prin apa calda .Gelatinele se pot prezenta singure sau ornate cu frisca si decorate cu fructe .

Salate cu fructe
Fructele se folosesc in stare cruda, fapt ce influenteaza asupra echilibrului in ratia alimentara .Procesul tehnologic are la baza macerare fructelor cu zahar farin in lichior, rom, vin, sau coniac.Macerara are loc la rece, de la 30 de min.la o ora, fructele intregi sau curatate de coaja si taiate felii. La servire se adauga diferite elemente de aromatizare(razatura de lamaie, de portocala, scortisoara) si salata se aseaza in cupe sau pahare, putand fi decorate cu piscoturi si ornate cu frisca .

Omlete cu fructe
Pe langa fructe se mai folosesc oua, gem de fructe si uneori faina .Procesul tehnologic consta in:
- pregatirea compozitiei pentru omleta ;
- obtinerea omletelor prajite ;
- umplutura de fructe se obtine prin prelucrarea primara a fructelor, maruntire, inabusire
- umplerea omletelor, plierea lor sub forma de semicerc sau rularea lor, pudrarea ;
- se pot gratina dupa umplere sau se pot flamba ;

Sufleurile
Sunt asemanatoare budincilor dar cu o structura mai pufoasa datorita unei cantitati mari de albus batut spuma, ceea ce duce la o afanare mai accentuata a acestora . Se servesc imediat dupa preparare, in gratenul in care a fost pregatit .
Sufleul de caise – dupa spalare, se scot samburii caiselor si se rad .Se formeaza compozitia din galbenusurile frecate cu ½ din zahar, amestecate cu caisele, razatura de lamaie, albusurile battue spuma cu 1/2 din zahar si rom . Se toarna compozitia in gratenul uns, se coace, apoi se serveste cald pudrat cu zahar farin .
Analiza calitativa
Aspect :

Compoturi : aspect placut, fructele sa-si mentina forma ;;
Gelatine: dupa rasturnare sa-si pastreze forma, san u se sfarame
Salate de fructe : aspect placut cu mentinerea formei fructelor;
Omletele : rulou uniform, necrapat, cu umplutura uniform distribuita ;
Sufleuri: volum marit de doua or, produs usor in raport cu volumul,cu porozitate mare, pori mici si uniformi, suprafata rumena, in sectiune fara aglomerari sau straturi compacte ;

Culoare: specifica materiilor prime folosite, cat mai apropiata de cea naturala .
Gust si miros : gust dulce, cu aroma specifica fructelor folosite, fara gust si miros strain.

16. ESTETICA PREPARATELOR CULINARE

USTENSILE FOLOSITE PENTRU DECORARE– sunt obiecte de inventar cu ajutorul carora se efectueaza unele operatii de preparare si finisare a preparatelor culinare .Ustensilele utilizate sunt urmatoarele :

- **pasoarul** – este executat din tabla cositorita si se compune dintr- o palnie, un dispozitiv de lucru interschimbabil, mecanismul de presare si suportul de fixare . Se utilizeaza pentru pasat legume, taiat julien si ras cascaval si branza .
- **razatoarea** – este confetionata din tabla cositorita si este prevazuta cu mai multe profile de taiere, fiind utilizata la taierea fructelor si legumelor .
- **forme pentru decupat legume** sunt executate din tabla cositorita si sunt folosite pentru taierea legumelor cu care se decoreaza unele preparate, rezultand forme diverse de : floare, inima, stea.
- **Cutitele** au o mare intrebuintare, avand forme si dimensiuni diferite in functie de operatiile ce urmeaza a fi executate .Exista cutit tocator folosit la maruntirea legumelor, cutit pentru zarzavat si cutit de taiat cascaval si branza .
- **duiurile** sunt confectionate din tabla cositorita, ce permit taierea elementelor de décor in diferite forme .
- **spriturile** sunt confectionate din material textile si plastic ce permit turnarea compozitiilor diverse pe preparatele culinare cat mai estetic .

Din grupa utilajelor folosite pentru prelucrarea materiilor prime se utilizeaza si robotul de bucatarie .Acesta este prevazut cu un dispozitiv de taiat legume format din discuri taietoare care pot fi de diferite forme .Un disc de taiat legume format din doua cutite dreptunghiulare care taie legumele in felii de 2mm si un disc cu cutite curbe ce taie legumele felii, de grosime 4mm .

Elemente de décor din legume si fructe proaspete si conservate :

Din categoria legumelor radacinoase, in stare proaspata se utilizeaza: morcovul, patrunjelul. Pastarnacul, telina, ridichiile.

Realizarea elementelor de décor din aceste legume se realizeaza prin taierea acestora sub forma de rondele uniforme.Sfecla se taie sub forma de fasii sau lame obtinandu-se astfel décor pentru anumite preparate culinare.

Dintre legumele frunzoase cel mai frecvent se utilizeaza salata verde, frunzele se aseaza direct pe platoul de servire peste care se pun preparatele culinare.

Frunzele tocate si sau intregi de patrunjel si marar se utilizeaza la decorarea majoritatii preparatelor culinare .

Ceapa este utilizata ca element de décor sub diferite forme : pestisor, rondele etc.

Rosiile se decupeaza cu ajutorul formelor taietoare obtinandu-se elemente de décor sub forma de floare sau stea .

Castravetii pot fi taiati rondele, fasii drepte fasii ondulate si ardeii, rondele sau pe lungime sub forma de fasii de marimi egale .

Elemente de décor din produse lactate, oua si compozitii:

Cascavalul si branza telemea se taie in diferite moduri cu ajutorul formelor taietoare sau cubulete sau se dau pe razatoare .

Smantana si compozitiile diverse se toarna pe suprafata preparatelor culinare cu ajutorul spritului.Ouale se folosesc ca elemente de décor sub forma de rondele.

Elemente de decor din sosuri

Sosurile se toarnă în diferite modele decorative cu ajutorul poşului cu şpriț sau dui de diferite mărimi.

Operatii specifice executarii decorurilor :
La executarea elementelor de décor se efectueaza urmatoarele operatii:
- taiere ;
- decupare ;
- asamblare ;
- montare ;
- turnare ;

Taierea – este operatia care se realizeaza cu ajutorul cutitelor si formelor taietoare, obtinandu-se elemente de décor sub forma de rondele, fasii, lame, cubulete.
Decuparea – este operatia prin care cu ajutorul unor forme taietoare, din materii prime se obtin diferite forme fiind folosite ca elemente de décor .
Asamblarea – este operatia prin care elementele de décor, obtinute din materii prime, se imbina intre ele formand astfel decorul dorit .
Montarea – consta in asezarea propriu-zisa a elementelor de décor pe suprafata preparatelor culinare obtinandu-se decorul dorit .
Turnarea – este operatia prin care elementele de décor, din categoria semipreparatelor sau a compozitiilor diverse se aseaza pe preparatele culinare cu ajutorul unor ustensile speciale (sprit,folosit la sosuri si un lus mic utilizat la aspicuri pentru napare).

Alegerea decorurilor si ornamentelor pentru preparatele din meniuri :
Pentru alegerea potrivita a decorurilor si ornamentelor se tine seama de :
- materiile prime folosite ;
- tratamentul termic ;
- tipul de masa ;
- sezonalitatea ;
- tipurile de clienti.

DISCIPLINA 2: INIȚIERE ÎN CĂUTAREA UNUI LOC DE MUNCĂ

1. Caracteristicile economiei de piață

Economia de piata reprezinta o modalitate complexa si deosebit de eficienta de realizare a activitatii economice,adica de transformare a resurselor in bunuri si servicii necesare nevoilor oamenilor.Sistemul economic reprezinta elementele sau subsistemele economice dispuse intr-o anumita ordine ierarhica,in care acestea functioneaza pe baza interactiunii dintre elementele componente.De-a lungul timpului ele au fost clasificate in:

-deschisa;
-inchisa;
-descentralizate;
-centralizate;
-capitaliste;
-socialiste;
-piata libera;
-dirijiste;

In economia contemporana intalnim doua tipuri de organizare si functionare a economiei:

-centralizat,comandat si planificat;
-piata libera;

In cadrul modelului sistemului economic pur dirijist, toate deciziile economice se iau de catre autoritatile centrale,govern,agentii ec fiind obligate sa execute sarcinile prevazute in planul national de stat. Acest sistem se caracterizeaza prin:

-economie centralizata,in care pamantul este colectivizat si capitalul tehnic este nationalizat;
-o economie unipolara in care statul dicteaza ce si cat sa se produca;
-o economie a calcului tehnic , in unitati fizice si a evaluarilor administrative;

In modelul sistemului economic de piata libera,toate deciziile se iau de catre agentii economici,respective firme;statul nu intervine in nici un fel in actiunile agentilor economici;productia si consumul se coreleaza pe baza deciziilor intreprinzatorilor privind cererea si oferta acestora si a mecanismului preturilor.

Sistemul de piata libera se caracterizeaza prin:

-economie complet descentralizata;
-economie multipolara,in care deciziile economice sunt adoptate de agentii economici;
-o economie a calcului in moneda;
-o economie a echilibrului general asigurat pe baza mecanismului pretului liber si in care statul nu intervine direct in economia intreprinderii,avand rolul de a proteja piata si institutiile acesteia.

Economia de piata se caracterizeaza prin urmatoarele elemente independente:

-reglarea activitatii economice se bazeaza in special prin mecanismele pietei,cat si prin interventia organelor statului democratic;
-pe langa productia de bunuri ,continua sa fie si economia naturala,schimbul direct de bunuri,trocul;
-agentii economici elementari, mici si mijlocii, coexista cu marile corporatii si administratiile publice,cele din urma manifastand tendinte monopoliste si oligopoliste;

-sectorul particular-privat se intrepatrunde cu cel public , intre cele doua sectoare existand concurenta;
-statul ca agent economic autohton,cauta sa reglementeze in mod democratic mecanismele economice de functionare.

Economia de piata reprezinta acel mod de organizare si functionare a activitatii economice in care raportul dintre cerere si oferta determina principiile de prioritate in producerea diferitelor bunuri si servicii,a metodelor de organizare si combinare a factorilor de productie,persoanele si categ de personae care au acces la rezultatele productiei prin dinamica preturilor.

Trasaturile specifice economieie de piata sunt:
-pluralismul formelor de proprietate in care ponderea principala revine proprietatii private;
-profitul reprezinta obiectivul pentru care se asuma riscul concurential;
-concurenta este regulatorul principal al activitatii economice;
-este o economie de intreprindere unde spatial economic de decizie si actiune se realizeaza in unitatea economica;
-majoritatea preturilor se formeaza liber influentand sip e cele din administratie;
-predomina structurile tehnico-economice moderne;
-interventia directa si indirecta a statului se rezuma la respectarea regulilor de functionare a pietei si a institutiilor juridice si economice;

Trăsăturile de bază ale pieţei sunt concurenţa liberă dintre producătorii de mărfuri şi proprietarii de resurse; realizarea mărfurilor la preţurile de echilibru, ce reflectă real corelaţia dintre cerere şi ofertă.

Concurenţa în sistemul de piaţă impune firmelor să aplice cheltuieli de producţie reduse, să aplice o tehnologie modernă pentru a obţine o productivitate înaltă. Ea permite consumatorilor de a găsi furnizorul cel mai ieftin şi încurajează producătorii în determinarea creşterii clientelei prin scăderea costurilor, şi implicit scăderea preţurilor.

2. Autoevaluarea experienţei profesionale

Daca ne schimbam locul de munca, daca incercam sa ne angajam pentru prima data, daca nu avem experienta profesionala, dar vrem sa ne incepem frumos si intr-un mod promitator cariera, este bine sa o facem intr-un mod sincer. Sinceritatea unui candidat este esentiala pentru castigul profesional ulterior.

Angajatorii masoara profesionalismul unui angajat in functie de aptitudinile pe care angajatul le demonstreaza in mod real la locul de munca in fiecare zi. Nu trebuie sa ne consideram specialisti intr-un domeniu fara experienta practica efectiva. Pregatirea teoretica este la fel de importanta precum cea practica. Numai fiind practicienni intr-un domeniu putem sa punem in practica cunostintele teoretice dobandite in timp si sa invatam sa facem fata situatiilor imprevizibile sau care nu pot fi sintetizate in paginile unei carti sau ale unui curs.

Contrar opiniei generale, atitudinea de sus, supraevaluarea si increderea dusa la extrem, nu reflecta increderea in abilitatile pe care ar urma sa le demonstram in fiecare zi la locul de munca. Dimpotriva, denota neincredere si timiditate. Sunt si cazuri in care candidatii refuza sa accepte un job pentru ca au impresia ca un astfel de loc de munca este nedemn. Dar, timpul trece, experienta profesionala trebuie sa inceapa intr-un fel sau altul, iar, chiar daca primul contact cu piata locurilor de munca nu este cel mai fericit, este bine sa fructificam orice oportunitate.

Cu sinceritate atat fata de angajator, cat si fata de noi insine, este bine sa privim interviul cu deschidere, incredere, incredere in abilitatile nostre, dar si in ceea ce putem in mod concret sa oferim.

3. Găsirea unei slujbe

Pentru căutarea unei slujbe, avem la dispouiție următoarele surse de informare:

Surse formale
- agenții e ocupare a forței de muncă
- anubțuri de angajare în ziare, reviste, de pe internet, de la televizor
- targuri ale forței de muncă
- consilierul şcolar

Surse informale
- colegi, prieteni, familie

3.1. Scrisoarea de intenție (de motivație, prezentare) conține motivația şi calificările şi exprimădisponibilitățile față de firma la care candidatul ar dori să se angajeze, într-un format concis şi atractiv. Aceasta trebuie să fie clară, concisă, corectă, să nu depăşească o pagină.

În redactarea unei scrisori de intenție, se parcurg etapele:

Nume:
Prenume:
Adresa candidatului:
Data:

Către Domnul / Doamna X
Funcția:
Firma:
Adresa:

Domnul / Doamna X

Primul paragraf: Explică motivul scrisorii de intenție, arătând postul care te interesează. Specifică de unde ai aflat de postul vacant sau de firmă.

Al doilea paragraf: Menționează calificările tale pe care le consideri ca fiind de interes pentru firma respectivă. Explică de ce eşti interesat în mod deosebit de acel post.Dacă ai experiență de specialitate, menționează acest lucru.

Al treilea paragraf: Fă referire la CV-ul anexat scrisorii de intenție, precum şi la recomandările şi informațiile pe care angajatorul le poate obține despre tine din alte surse (agenții de recrutare şi plasare a forței de muncă, foşti angajatori etc).
Al patrulea paragraf. Încheie prin a solicita un inzterviu. Încearcă să ceri un răspuns precis din partea angajatorului.

Cu respect, (semnătura de mână)
Nume în clar

3.2. Curriculum vitae (CV) este documentul care reflectă pregătirea şi experienţa profesională şi dezvăluie personalitatea fiecărui candidat la postul respectiv.

Acesta trebuie să atragă atenția angajatorului, dar trebuie să fie clar, precis, complet.

CV-ul este un mijloc prin care poți cimunica cu responsabilii cu recrutarea resurselor umane la firmele unde îl trimiți.

Redactarea unui curriculum vitae reprezintă un pas important atunci când sunteți în căutarea unei slujbe sau a unui curs de instruire / formare. CV –ul este adesea primul contact cu un viitor angajator, de aceea el trebuie să atragă imediat atenția cititorului □i să demonstreze de ce ar merita să fiți intervievat.

Concentrați-vă pe aspectele esențiale

- un CV trebuie să fie concis: în cele mai multe cazuri, două pagini sunt suficiente pentru a arăta cine sunteți. Un CV de trei pagini poate fi considerat prea lung în unele țări, chiar dacă experiența dumneavoastră profesională este remarcabilă.
- dacă experiența dumneavoastră profesională este încă limitată (pentru că tocmai ați absolvit □coala), inversați ordinea rubricilor □i începeți cu descrierea studiilor □i a pregătirii; scoateți în evidență stagiile de practică profesională efectuate în timpul studiilor;
- concentrați-vă pe informația esențială, care aduce valoare sporită aplicației dumneavoastră; experiența de muncă sau cursurile de pregătire vechi sau nerelevante pot fi omise.

Adaptați CV-ul în funcție de postul pentru care candidați

- Verificați-vă sistematic CV-ul ori de câte ori doriți să-l trimiteți unui angajator, pentru a corespunde profilului cerut; puneți-vă în evidență calitățile în concordanță cu cerințele specifice angajatorului. Căutați informații despre compania la care urmează să candidați pentru a vă putea adapta CV-ul la profilul căutat.

Model de Curriculum Vitae European

<numele aplicantului>

Curriculum vitae

*) Nota 1: Inlocuiti rubrica (numele aplicantului |
cu propriul nume) |
**) Nota 2: Toate textele scrise cu aceste caractere au rol informativ si nu apar in CV
***) Nota 3: Textul dintre () va fi inlocuit cu informatiile cerute

INFORMATII PERSONALE

Nume (Nume, prenume)
Adresa (numarul, strada, cod postal, oras, tara)
Telefon
Fax
E-mail
Nationalitate
Data nasterii (ziua, luna, anul)

EXPERIENTA PROFESIONALA

(Mentionati pe rand fiecare experienta profesionala pertinenta, incepand cu cea mai recenta dintre acestea)

*) Perioada (de la - pana la)
*) Numele si adresa angajatorului
*) Tipul activitatii sau sectorul de activitate |
*) Functia sau postul ocupat
*) Principalele activitati si responsabilitati

EDUCATIE SI FORMARE
*) Perioada (de la - pana la) (Descrieti separat fiecare forma de învatamant si program de formare profesionala urmate, incepand cu cea mai recenta)
*) Numele si tipul institutiei de invatamant si al organizatiei profesionale prin care s-a realizat formarea profesionala
*) Domeniul studiat/aptitudini ocupationale
*) Tipul calificarii/diploma obtinuta |
*) Nivelul de clasificare a formei de instruire/invatamant

APTITUDINI SI COMPETENTE PERSONALE
dobandite in cursul vietii si carierei dar care nu sunt recunoscute neaparat printr-un certificat sau o diploma |

Limba materna
Limbi Straine cunoscute (Enumerati limbile cunoscute si indicati nivelul:
*) abilitatea de a citi (excelent, bine, satisfacator)
*) abilitatea de a scrie
*) abilitatea de a vorbi
Aptitudini si competente artistice (Descrieti aceste aptitudini si indicati contextul in care le-ați dobândit: Muzica, desen, pictura, literatura)
Aptitudini si competente sociale (Descrieti aceste aptitudini si indicati contextul in care le-ați dobândit (Locuiti si munciti cu alte persoane, intr-un mediu multicultural, ocupati o pozitie in care comunicarea este importanta sau desfasurati o activitate in care munca de echipa este esentiala (de exemplu cultura, sport, etc.)
Aptitudini si competente organizatorice(Descrieti aceste aptitudini si indicati in ce context le-ati dobandit: De exemplu coordonati sau conduceti activitatea altor persoane, proiecte si gestionati bugete; la locul de munca, in actiuni voluntare (de exemplu in domenii culturale sau sportive) sau la domiciliu. |
Aptitudini si competente tehnice (Descrieti aceste aptitudini si indicati in ce context le-ati dobandit (utilizare calculator, anumite tipuri de echipamente, masini, etc.)
Permis de conducere |
Alte aptitudini si competente (Descrieti aceste aptitudini si indicati in ce context le-ati dobandit : Competente care nu au mai fost mentionate anterior |

INFORMATII SUPLIMENTARE |(Indicati alte informatii utile si care nu au fost mentionate, de exemplu persoane de contact, referinte,etc.)

ANEXE (Enumerati documentele atasate CV-ului, daca este cazul).

3.3. Interviul.

CV-ul si Scrisoarea de Intentie ti-au obtinut interviul de angajare, iar acum este momentul sa te astepti la cateva intrebari dificile. Fii pregatit sa treci testul de foc al interviului de angajare, urmand recomandarile pe care ti le oferim.

Pregătirea sustinerii unui interviu

1. ADUNA INFORMATII DESPRE COMPANIE

Este important sa te prezinti la interviu detinand cat mai multe informatii despre societate si o intelegere a unor probleme legate de compania respectiva, cum functioneaza, care sunt planurile de viitor, parteneri etc.

2. **CONVORBIREA TELEFONICA PREALABILA INTERVIULUI**

Daca ai fost contactat telefonic de catre o companie inseamna ca primul pas a fost facut, scrisoarea ta de intentie si C.V.-ul tau au fost apreciate si au starnit interesul angajatorului. Este important de retinut referitor la convorbirea telefonica :

- siguranta de sine in timpul convorbirii;
- exprimare clara , voce clara, la un nivel nu prea ridicat ;
- prezentare cat mai convingatoare.

2. PREGATIREA INTERVIULUI

- Fi pregatit ! Conteaza prezentarea personala: infatisare (imbracaminte ordonata si curata, par, maini, unghii curate), tinuta, abilitati de comunicare, punctualitatea, contactul vizual, C.V. impresionant. Majoritatea celor care fac interviuri vor trage concluzii despre tine in primele minute ale intalnirii.
- Automotiveaza-te! Conteaza entuziasmul pentru slujba respectiva (nu prea exagerat)
- Concentreaza-te! Imagineaza-ti momentul intrarii in camera de interviu, salutul examinatorului, zambetul, imagineaza-ti raspunsurile pe care le vei da la intrebarile pe care le anticipezi ca-ti vor fi puse.

3. INTERVIUL

- Punctualitatea este esentiala si foarte apreciata
- In camera unde are loc intalnirea intra calm, surazator, cu pas hotarat, saluta intr-un mod ferm examinatorul sau pe toti membrii, daca este vorba de o comisie, privind direct in ochii fiecaruia. Incearca sa retii nume.
- Asaza-te confortabil pe scaun. Stai cu picioarele apropiate, nu pune picior peste picior. Nu te aseza decat dupa ce ai fost invitat
- Initiativa in conversatie las-o interlocutorului. Priveste in ochii interlocutorilor pe masura ce ti se adreseaza sau tu le vorbesti.
- Ai grija cum vorbesti. Fii clar in exprimare si nu pierde sirul ideilor. Este important sa demonstrezi ca stii raspunsul la intrebare si ca esti sigur pe tine. Evita pe cat posibil raspunsurile cu da sau nu.
- Nu critica, nu vorbi de rau munca anterioara sau actualul loc de munca.
- Evita sa te contrazici.
- Fii tu insuti. Zambeste cand este cazul, dar nu exagera.
- Scoate-ti in evidenta calitatile si nu te supraaprecia. Nu mintii !
- Negociaza !Nu trebuie sa-ti fie teama! Salariul oferit este, de obicei mai mic decat cel asteptat . Daca esti competitiv si ai abilitatile necesare pentru postul respectiv nu te grabi in luarea unei decizii!Conditia este sa stii cum sa tratezi problema si sa nu exagerezi.
- Intereseaza-te de forma juridica a raportului de munca. Cum se face angajarea? Cu contract individual de munca, cu ce data, etc.
- La plecare zambeste, saluta si multumeste-le interlocutorilor tai

4. INTREBARI LA CARE TE POTI ASTEPTA IN CADRUL INTERVIULUI

- De ce candidati tocmai la noi ?
- Va simtiti adaptat pentru acest gen de munca ?
- Care sunt atuurile dumneavoastra?
- Ce ne puteti oferi?

- Ce salariu doriti?
- Ce salariu sperati sa primiti la noi ?
- Ce activitati ati desfasurat la fostul loc de munca ?
- Descrieti, pe scurt, evolutia dumneavoastra profesionala.
- Care dintre calificarile dumneavoastra sunt cele care ar corespunde descrierii postului pentru care candidati
- Cat timp doriti sa desfasurati aceasta activitate ?
- Cat de important este pentru dumneavoastra timpul liber ? Dar concediul ?
- Ati fi dispus, in cazul unei necesitati, sa stati peste program ?
- Ce hobby aveti?
- Cum comunicati cu oamenii straini ?
- Lucrati cu mai multa placere singur sau in echipa ?
- Cum apreciati actualul loc de munca? Cum va imaginati viitorul loc de munca?
- Ce sarcini ati considerat a fi extrem de plictisitoare la fostul dumneavoastra loc de munca ?
- Vi s-a intamplat sa nu va puteti mentine starea de concentrare ?
- Cum ati ajuns sa ocupati ultimul loc de munca ?
- De ce doriti sa renuntati la actualul loc de munca ?
- De ce nu v-ati schimbat pana acum, niciodata, locul de munca ?
- De ce v-ati schimbat atat de des locul de munca ?
- Ce pozitie doriti sa ocupati in cadrul firmei noastre ?
- Aveti de gand sa va calificati suplimentar ?
- Vi s-a intamplat, pana acum, sa schimbati locul de munca pentru ca ati gasit ceva mai interesant ?
- Aveti probleme cand trebuie sa renuntati la obisnuinte mai vechi ?
- Va simtiti uneori depasit, in fata sarcinilor de serviciu ?
- Sunteti de acord ca o conducere mai buna poate determina cresterea motivatiei angajatilor ?
- Cum reactionati cand ceilalti devin dezinteresati de obiectivele companiei ?
- Cum luati deciziile ?
- Cum credeti ca dumneavoastra, singur, puteti stimula echipa ?
- Care este venitul dumneavoastra actual ?
- Ce sperati prin schimbarea locului de munca ?
- Cand sunteti disponibil pentru a incepe lucrul ?etc

5. DUPA INTERVIU

- Fa o analiza referitoare la cum a decurs interviul, maniera in care te-ai comportat;
- Asteapta sa fii contactat ;
- Daca esti ales, vei fi contactat telefonic ;
- Daca trec mai mult de doua saptamani, contacteaza tu compania .

DISCIPLINA 3: INIȚIERE ŞI ORGANIZAREA ÎN ACTIVITATEA DE LIBER ÎNTREPRINZĂTOR

1. INIȚIEREA UNEI NOI AFACERI

1.1. Considerente generale privind inițierea unei afaceri

Decizia de a deveni intreprinzator este mai putin complexa decat punerea deciziei in practica, mai ales cand se refera la activitatea complexa de creare si lansare a unei noi afaceri si nu la cumpararea uneia deja existenta sau recurgerea la franchising.

Conform teoriei economice, intrarea pe piata a noilor firme se realizeaza cand piata ofera o oportunitate. Perspectivele intrarii unor noi intreprinderi pe piata conduc la perfectionarea activitatii firmelor existente in directia realizarii celor mai eficiente combinari ale factorilor de productie. In conditiile in care oportunitatile pe care s-a bazat activitatea firmei dipar, fima va iesi de pe piata.

Crearea unei noi afaceri presupune un proces de combinare a factorilor de productie, de cautare a pietelor de aprovizionare sidesfacere, de evaluare si asumare a riscurilor de catre intreprinzator. Aceasta activitate are la baza trei elemente esentiale:

a) existenta unei oportunitati a pietei care poate fi valorificata;
b) intreprinzatorul sau echipa;
c) resursele necesare pentru valorificarea oportunitatii.

Ideea trebuie sa se bazeze pe o reala oportunitate a pietei, care va face obiectul unei evaluari. Aceasta se desfasoara in stransa legatura cu determinarea necesarului de resurse. Pentru a stabili daca o afacere este profitabila si care este necesarul de capital, trebuie sa estimam potentialul de vanzare pentru produsele siserviciile sale, astfel, primul pas va fi estimarea vanzarilor urmata de estimarea costurilor si a cerintelor de capital, iar apoi de evaluare aprofitului.

Esenta lansarii intreprinderii este studiul de fezabilitate sau planul de afaceri, care trebuie sa includă investigarea amplasarii intreprinderii, studierea pietei, a dotarilor, a proceselor tehnologice, a personalului, precum si previziunea datelor financiare.

Exista trei etape principale ale pocesului de creare si lansare a intreprinderii:

1.conceptul de afaceri;
2. planificarea;
3. implementarea.

In concluzie, urmatoarele elemente sunt fundamentale pentru procesul de creare si lansare cu success a unei noi afaceri:

a. ideea – bazata pe o reala oportunitate a pietei;
b. calificarea, cunostintele si experienta intreprinzatorului;
c. existenta resurselor necesare si descoperirea cailor pentru obtinerea lor;
d. motivatia bine fundamentata;
e. existenta unui mediu extern favorabil activitatii noii afaceri.

Procesul de creare aunei noi intreprinderi suporta si influenta caracteristicilor mediului extern. In conditiile in care exista un mediu favorabil, procesul de ceare a noilor afaceri este stimulat. Acesti factori favorizanti sunt: disponibilitatea capitalului; traditia activitatii de intreprinzator; prezenta intreprinzatorilor cu experienta; forta de munca calificata; accesibilitatea la intrări materiale; gradul dedezvoltare a pietei si puterea de cumparare a clientilor; existenta unei politici guvernamentale favorabile;

disponibilitatea terenurilor si a spatiilor; existenta unei bune infrastructuri; o buna receptare sociala si constientizarea importantei prezentei afacerii pentru zona; disponibilitatea serviciilor de asistenta.

In final, lansarea unei afaceri este un process de adunare a resurselor necesare (lucratori, cladiri, echipamente, clienti, resurse banesti, furnizori), intreprinzatorii cautand, in cadrul restrictiilor in care actioneaza sa realizeze cea mai buna combinare a factorilor de productie.

1.2. Fazele avizării şi constituirii unei afaceri proprii

Traseul autorizarii functionarii unei firme este diferit in functie de forma juridica a acesteia, mai complicat in cazul socioetatilor comerciale si mai simplu in cazul asociatiilor si persoanelor fizice.

A. TRASEUL AUTORIZARII SOCIETATILOR COMERCIALE

Traseul autorizarii celor mai frevente forme de societati comerciale si anume societatea cu raspundere limitata si societatea in nume colectiv cuprinde mai multe faze:

1. **Alegerea unui nume pentru firma**, verificarea acceptabilitatii lui la Registrul Comertului si eventuala preinregistrare a acestuia pe un termen de trei luni. Daca se doreste ca firma sa aiba si o emblema, si aceasta trebuie verificata si eventual rezervata pe trei luni la Registrul Comertului.

2. **Redactarea si autentificarea actelor de infiintare**. Actele de infiintare ale unei societati comerciale sunt statutul si contractul.

- Statutul reprezinta actul fundamental care reglementeaza constituirea, funcționarea si incetarea societatii. El constituie "legea partilor", in masura in care contine clauze pe care legea le lasa in sarcina acestora de a fi stabilite. Statutul completeaza cadrul legal prevazut de legislatia nationala si nu-l inlatura. Cadrul general al statutului unei societati comerciale cu raspundere limitata cuprinde urmatoarele elemente:

-forma, denumirea si sediul societatii;

- durata societatii;

-obiectul de activitate al societatii;

-capitalul societatii, aportul partilor, conditiile in care se poate realiza majorarea /reducerea capitalului social, drepturile si obligatiile asociatilor, conditiile de transmitere a partilor sociale;

-conducerea si administrarea societatii, in cadrul careia sre vor prevedea clauze privind numirea directorilor, numirea si atributiile administratorilor- directori si remunerarea colectivului de conducere;

-activitatea societatii, in care se prevede modul de angajare al personalului, salarizarea acestuia, modul de asigurare cu resurse materiale, modul de tinere a evidentei contabile;

-modificarea formei juridice, dizolvarea si lichidarea societatii;

- solutionarea litigiilor;

- dispozitii finale.

Statutul se redacteaza de asociati cu asistenta juristilor. Se intocmeste un numar de exemplare egal cu numarul asociatilor. Autentificarea statutului se face la Notariat. Asociatii semneaza statutul in fata notarului.

- Contractul exprima in esenta acordul partilor privind constituirea societatii si conditiile asocierii lor. Se subintelege ca societatea cu raspundere limitata cu asociat unic nu intocmeste contractul de societate. Pe langa elementele cuprinse in statut, nu pot lipsi dintr-un contract de societate urmatoarele clauze:

- definirea exacta si detaliata a partilor contractante;
- mentiunea expresa a acordului de constituire a a societatii, cu precizarea formei de societate comerciala adoptata.

Contractul se redacteaza de asociati cu asistenta juristilor. Ca si in cazul statutului, autentificarea se face la Notariat, si contractul se semneaza de catre asociati in fata notarului.

3. **Alegerea bancii pentru deschiderea contului si varsarea capitalului initial**. Legea prevede un capital initial minim pentru infiintarea unei societati cu raspundere limitata, din care minim 60%poate fi aport in natura. Pentru societatea in nume colectiv, nu se precizeaza un capital minim obligatoriu, deci aceasta etapa nu va fiparcursa de cei ce vor infiinta o astfel de societate.

La deschiderea contului este necesara prezentarea actelor de infiintare (statutul si eventual contractul). Daca exista aport in valuta, acesta se inregistreaza la cursul oficial al zilei . In urma depunerii, banca elibereaza un certificat de depunere /dovada de varsamant /chitanta pentru suma depusa, percepand si o taxa de deschidere a contului.

4. **Obtinerea certificatului de cazier judiciar**.Cazierul judiciar se elibereaza de catre Ministrul de Interne si foloseste pentru obtinerea avizului consultativ de la Camera de Comert.

5. **Autorizarea functionarii firmei** de catre instanta judecatoreasca. Pentru autorizarea functionarii firmei se depune la tribunal un dosar care cuprinde: cererea adresata instantei; documentele de infiintare a firmei; dovada efectuarii varsamantului; certificatul de evaluare si actele de proprietate pentru aportul in natura; dovada dreptului de folosinta pentru sediu (care trebuie sa aiba durata de cel putin un an); acordul sotiei (exprimat la notariat) dacasediul este in coproprietate; acordul asociatiei de locatari daca apartamentul nu este proprietate personala; cazierele judiciare ale asociatiilor; taxa de timbru.

Judecatoria verifica dosarul, fixeaza termenul de judecata de doua saptamani, inmaneaza solicitantului o cerere de avizare de catre Camera de Comert, Industrie si Agricultura. Aceasta isi da avizul de utilitate pe baza documentelor de infiintare a firmei, a cazierului si a unei taxe de avizare. Cu avizul in dosar, instanta se pronunta asupra autorizarii infiintarii firmei. Sentinta se redacteaza la 1-10 zile de la pronuntare sidevine definitiva dupa 15 zile de la pronuntare.

6. **Publicarea documentelor autentificate in Monitorul Oficial**.Camera de comert asigura publicarea pe baza documentelor de infiintare, a sentintei definitive si a unei taxe de expediere prin posta.

7. **Inmatricularea la Registrul Comertului** se realizeaza dupa 15 zile de la data cand sentinta devine definitiva. Inmatricularea se face pe baza urmatoarelor elemente: dosarul cu actele prezentate ininstanta; hotararea definitive a instantei; dovada publicarii in Monitorul Oficial; cererea de inmatriculare; dovada taxei de inmatriculare.

Certificatul de inmatriculare se obtine in termen de 15 zile lucratoare de la data solicitarii. Din momentul inmatricularii societatea este persoana juridica si poate face acte de comert.

8.**Inregistrarea fiscala** se face in termen de 15 zile de la inmatriculare si este necesara pentru luarea in evidenta la Directia Generala a Finantelor Publice (D.G.F.P.). Codul fiscal se atribuie de organul fiscal teritorial, care elibereaza certificatul de inregistrare fiscala pe baza certificatului de inmatriculare si a celorlalte documente anterioare.

9. **Deschiderea contului bancar** se face prin deblocarea sumelor depuse in cont. Se pot obtine apoi carnete de C.E.C. la purtator sau cu limita de suma cu care se vor plati obligatiile firmei.
10. **Obtinerea avizelor speciale** la incepere functionarii societatii, daca este necesar.
11. **Obtinerea avizelor de functionare**, dupa caz, de la RENEL, RAJAC, ROMTELECOM, Pompieri, Sanepid, cod SIRUES etc.
12. **Obtinerea autorizatiei de functionare din punct de vedere al protectiei muncii** de la Inspectoratul de Stat pentru Protectia Muncii de la nivelul directiilor judetene de munca si protectie sociala sau Directia generala de munca si protectie sociala a municipiului Bucuresti. Autorizatia este necesara in situatia in care societatea respectiva desfasoara activitati de productie sau prestari de servicii cu personal angajat prin contracte de munca sau conventii civile.
13. **Activitati finale**: confectionarea stampilelor firmei, procurarea documentelor tipizate, deschiderea registrelor contabile.
14. **Derularea afacerii** : amplasarea si amenajarea tehnica, angajarea personalului, negocierea cu furnizorii, promovarea afacerii, realizarea /comercializarea produselor /serviciilor.

Pentru societatile comerciale cu capital strain, este necesara parcurgerea a doua etape suplimentare si anume obtinerea confirmarii Agentiei Romane de Dezvoltare pentru inregistrarea investitiei si a certificatului de investitor.

Daca nu se doreste urmarea acestor etape se poate apela la Biroul de asistenta pentru constituirea de societati comerciale din cadrul Camerei de Comert. Recurgand la acest birou, se ajunge la doar la trei etape:

- Incheierea contractului si autentificarea actelor constitutive, cu prezenta tuturor asociatilor. Biroul elaboreaza celelalte cereri de autorizare si le prezinta spre semnare imputernicitului societatii.
- Inainterea documentatiei in instanta. Nu este necesara prezenta intreprinzatorului, sentinta fiind preluata de birou.
- Elaborarea documentatiei finale si semnarea declaratiilor de inregistrare fiscala.

Prin urmare, intreprinzatorul completeaza doar un singur formular, celelalte le elaboreaza biroul de asistenta pe calculator, apoi doar semneaza. Durata primei etape este de 10 zile, a celei de-a doua de 20 zile, iar a celei de-a treia de 13 zile.

2. STUDIUL DE MARKETING

2.1. Funcțiile marketingului

Marketingul îndeplineste patru functii de bază :
1- de investigare a pietii si a necesitatilor de consum
2- de racordare a activitatii agentului economic la dinamica mediului ambiant
3- de satisfacerea în conditii superioare a necesitatilor de consum
4- de maximizare a eficientei economice

Doua din aceste functii sunt considerate fundamentale, deoarece definesc pur si simplu marketingul : este vorba de functia de investigare a mediului economico-social al agentului economic, ca si de functia de racordare a activitatii acestuia la dinamica mediului în general, a pietii în special. Celelalte doua functii sunt considerate ca derivate din primele, desi ele reflecta scopul final al întregii activitati a oricarui agent economic.

2.2. Cum stabiliți un plan de marketing

Puneți-vă în situația clienților dumneavoastră. Știți de ce vă cumpără produsele sau serviciile? Prețul dumneavoastră este potrivit? Reduceți pur și simplu prețul între 20% și 30% ori de câte ori clienții o cer sau bilanțul devine înfricoșător? Ați stabilit o piață țintă sau un plafon de vânzări pentru următoarele 12 luni?

Un plan de marketing vă oferă o hartă care vă poate conduce acțiunile și vă poate arăta drumul. Un plan de marketing vă poate ajuta să:

- Identificați ce clienți reprezintă perspectiva cea mai bună pentru dumneavoastră.
- Evaluați datele despre companie în funcție de industria și piața dumneavoastră.
- Să urmăriți rezultatele pentru a învăța ce funcționează și ce nu.

Fără un plan, ați putea să vă mișcați repede, dar s-ar putea să vă îndreptați în direcția greșită.

În continuare, sunt prezentați cinci ***pași pentru a dezvolta un plan de marketing strategic și practic.***

Pasul 1: Poziționați-vă produsul

Mulți oameni de afaceri nu fac o bună diferențiere între promovare, publicitate și relații publice. Acestea sunt căile mesajului sau campaniei, nu marketingul ca atare. Cele patru caracteristici ale marketingului sunt:

Produsul: Trebuie să aveți produsul sau serviciul potrivit cu piață dumneavoastră.

Prețul: Trebuie să vindeți produsul sau serviciul dumneavoastră pentru o sumă care să spună clienților vizați că este o afacere bună.

Promovarea: Trebuie să creați o percepție adecvată prin multiple canale de comunicare, incluzând afișe, e-mailuri, pliante, broșuri și cărți poștale, spoturi TV și radio, anunțuri în ziare sau reviste, pe Internet și altele.

Locul: Trebuie să distribuiți produsul dumneavoastră în locurile în care clienții vizați îl pot găsi cu ușurință.

Dacă puteți pune produsul sau serviciul potrivit la prețul potrivit în fața clientului potrivit, ați reușit. Țineți minte că nu vânzările masive sunt cheia succesului. Profitul este. Scopul marketingului este să genereze interes și recunoaștere, care vor duce către vânzările ce pot propulsa profitul. Acesta este motivul pentru a crea o strategie. Doriți să modelați mesaje convingătoare pentru clienții vizați. De asemenea, doriți mesaje care să promită doar ceea ce oferiți cu adevărat.

Pentru a defini marketingul potrivit pentru compania dumneavoastră, stabiliți ședințe de *brainstorming* cu consilierii dumneavoastră de încredere: familia, prietenii, personalul sau alți profesioniști. Întâlnirile pot fi mese neformale sau întâlniri oficiale în afara firmei. Doar să stați departe de telefoanele care sună. Nu vă așteptați să terminați totul într-o singură întâlnire. La aceste ședințe, căutați răspunsuri la următoarele întrebări:

- Cui vindeți?
- De ce au nevoie clienții?
- Prin ce e special produsul sau serviciul dumneavoastră, fată de cel al concurenței?
- Ce tehnici de marketing vor face produsul dumneavoastră remarcat?
- Când și cât ar trebui să faceți eforturi de marketing?
- Unde doriți să ajungă compania dumneavoastră peste un an?

Poate ar trebui să înregistrați aceste întâlniri și să extrageți cele mai bune idei și sugestii. Începeți prin a lua notițe. Descrieți starea și mărimea locului dumneavoastră pe piață, cum vor funcționa vânzările și distribuția, clienții vizați - vârsta, venitul, locurile și modurile de achiziție - și cum se plasează produsele dumneavoastră în comparație cu cele ale competitorilor.

Pasul 3: Ascultați părerile clienților

Trebuie să știți cum reacționează clienții la calitatea și prețul produselor dumneavoastră, la servicii și livrare, imagine și marcă - pe scurt, tot ce influențează decizia lor de a cumpăra.

Pentru a afla ce gândesc clienții, întrebați-i. Faceți un sondaj unora dintre clienții existenți precum și celora pe care i-ați dori drept clienți. Dați telefoane personal sau trimiteți-le chestionare prin e-mail sau cărți poștale. Adăugați și bonusuri pentru a stimula participarea, de exemplu reduceri sau monstre gratuite.

Oamenii de afaceri sunt deseori surprinși de ceea ce spun clienții. De exemplu, o firmă a învățat dintr-un chestionar că recepționiștii săi erau ursuzi cu clienții la telefon. Cum să afli dacă nu întrebi clienții?

Analiza SWOT - atuuri, slăbiciuni, oportunități, riscuri - este o metodă descrisă în multe manuale de marketing pentru evaluarea unui proiect, produs sau a unei oferte.

Pe baza a ceea ce ați învățat, pregătiți o analiză SWOT care să descrie afacerea dumneavoastră în noi perspective:

- Puncte tari : Ce face ca afacerea dumneavoastră să prospere?
- Puncte slabe : Unde este afacerea vulnerabilă?
- Oportunități : Ce condiții sau segmente de piață pot duce către dezvoltare?
- Amenințări : Cum vă faultează competitorii? Ce poate amenința succesul?

Pasul 4: Schițați planul

Acum că aveți o privire de ansamblu asupra condițiilor pieței și a clienților, puteți alcătui planul. Acest plan nu trebuie să fie un document formal, dar ar trebui să fie destul de bine conturat pentru a fi împărțit personalului sau consultanților externi și pentru a vă referi la el mai târziu. Planul trebuie să conțină:

- Un sumar al poziției dumneavoastră pe piață și al scopurilor.
- O definiție a ceea ce vă așteptați să realizați într-o perioadă de timp specificată. De exemplu: Vom vinde 150 unități până la începutul celui de-al patrulea semestru.
- O lista a piețelor țintă, incluzând segmente și arii de nișă.
- O strategie potrivită pentru fiecare segment sau piață.
- Cheltuieli, resurse și modul în care vor fi alocate.
- Canale de marketing. Aici alegeți ce tipuri de materiale de marketing și de vehicule de distribuție veți folosi pentru a atrage clienții vizați, incluzând pliante, cărți poștale, marketing prin e-mail, liste de noutăți, site-uri Web și altele.
- Strategii competiționale. Cum veți răspunde competitorilor; de exemplu, dacă un competitor scade prețurile?

Pasul 5: Urmăriți rezultatele

Includeți metode de evaluare în planul dumneavoastră. Folosiți aceste metode pentru a realiza dacă efortul dumneavoastră de marketing dă rezultate sau ar trebui să vă regândiți abordarea. Calculați categoria și costul comunicațiilor de marketing și comparați-le cu un set specific de vânzări prevăzute.

Pentru campaniile prin poștă, verificați cum merge campania realizând un document care să includă specificațiile fiecărei comenzi precum și o modalitate de

identificare a clienților - cum ar fi, de exemplu, un număr de identificare a clientului. De asemenea, asigurați-vă că ați inclus planuri pentru implementarea unui calendar de marketing. Chiar dacă planurile sunt excelente, fără stabilirea persoanelor responsabile și a termenelor limită, eforturile de marketing pot da greș.

Piețele se schimbă mereu și trebuie să fiți pregătit. Asigurați-vă că reanalizați în fiecare an planul pentru a vedea dacă nu este cazul să vă revizuiți scopurile

3. PLANUL DE AFACERI

3.1. Plan de afaceri, necesitate si mod de realizare

Planul de afaceri este strans legat de mediul de afaceri si de evolutia acestuia, primele planuri de afaceri au aparut cu mult inainte de aparitia computerului si a tehnologiei informatice dar rolul si importanta unui plan de afaceri bine facut, a ramas aceeasi pana in zilele noastre. De fapt principiile de baza ale banilor si ale afacerilor de succes, raman mereu neschimbate. Un plan de afaceri sau *business plan* poate avea ca utilitate atat prezentarea firmei sau a ideii /proiectului /afacerii dvs., dar mai ales poate avea o utilitate de uz intern, conferirea unei mai mari claritati asupra targhetului afacerii, marketingului si gestionarii intregii activitati.

In primul rand un plan de afaceri trebuie sa tina cont de profilul afacerii, de mediul in care se va desfasura activitatea, de obiectivele afacerii si de telul urmarit prin realizarea acestora. Atunci cand un plan de afaceri este bine realizat, acesta va contribui la realizarea de prezentari de succes catre parteneri de afaceri, finantatori si nu in ultimul rand va va ajuta la organizarea si cunoasterea propriei afaceri.

3.2. Principalele capitole ale unui plan de afaceri:

1. Titlul
2. Cuprins
3. Introducere
4. Descrierea firmei/afacerii
5. Echipa si managementul companiei
6. Prezentare produse si/sau servicii
7. Analiza pietei
8. Obiective
9. Strategia firmei /afacerii si implementarea ei
10. Informatii financiare
11. Anexe si alte documente

Planul poate contine elemente specifice, afara de cele prezentate mai sus.
Importanta fiecarui capitol este determinata de scopul urmarit si de specificul afacerii dvs.
De asemenea ar trebui sa verificati la partenerul/firma/institutia unde se va prezenta planul de afaceri, cu privire la eventualele cerinte specifice sau suplimentare de realizare a planului de afaceri.

Iata o scurta detaliere a capitolelor unui plan de afaceri profesionist:

1. Titlul

Cat mai sugestiv, de exemplu "Plan de afaceri al S. C.... cu privire la noua linie de productie cutare" sau "Plan de afaceri al S.C.... pe anul cutare", etc. Titlul se trece pe

prima pagina sau pe coperta si tot pe prima pagina trebuiesc trecute si datele de contact si identificare a firmei, logo-ul.

2. Cuprinsul planului de afaceri

Un index cu capitolele planului de afaceri si cu numarul paginilor la care se regasesc acestea.

3. Introducere

Aici veti rezuma pe scurt obiectivele planului de afaceri si structura lui. Nu va pierdeti prea mult in detalii

4. Descrierea firmei/afacerii

Informatii cu priviere la firma, fondatori, parteneri, eventuali investitori, sedii, active, pasive, etc.

Daca nu aveti o firma si prezentati planul de afaceri pentru investitori, in acest capitol veti descrie afacerea.

5. Echipa si managementul.

Aici veti descrie colectivul echipei dumneavoastra si rolul pe care il detine fiecare membru in managementul afacerii.

6. Prezentarea produselor si/sau serviciilor.

Descrierea calitatilor si neajunsurilor produselor/serviciilor dvstra. Imbunatatirile pe care doriti sa le aduceti pe viitor sau noile linii de productie pe care doriti sa le realizati.

7. Analiza pietei

Prezentarea pietei de desfacere a produselor si serviciilor firmei:

* numarul clientilor existenti si potentiali
* marimea pietei de desfacere
* concurenta existenta la acesta ora pe piata
* tendintele de evolutie a pietei

In fine, tot ce se poate spune despre piata careia i se adreseaza produsele si serviciile afacerii.

8. Obiective

O estimare realista a targhetului (obiectivelor) afacerii pe termen scurt si pe termen lung. Poti fi estimate comparativ atat in varianta oprimista cat si in cea pesimista.

9. Strategia firmei/afacerii si implementarea ei

Strategia de introducere a produselor/serviciilor pe piata sau de mentinere a vanzarilor la un nivel optim, daca produsele si serviciile afacerii/firmei sunt deja pe piata. De asemeni puteti vorbi despre strategia de marketing si modul in care va ganditi sa o implementati.

10. Informatii financiare

De multe ori acesta este cel mai important capitol al unui plan de afaceri, mai ales in cazul atragerii de fonduri sau atragerii de investitori. De multe ori chiar investitorii sau companiile de credit, carora le prezentati planul de afaceri, va pot oferi modele pentru acest capitol de informatii financiare.

De regula aceste informari financiare cuprind, dar nu se limiteaza la:

* informatii si raporturi contabile
*fluxuri monetare peridocie (trimestriale, lunare, anuale, etc.)
* estimari ale vanzarilor, veniturilor sau cheltuielilor trimestriale, lunare sau anuale ale afacerii si asa mai departe, in functie de cerintele investitorilor sau societatilor creditoare carora le prezentati respectivul plan de afaceri.

11. Anexe si alte documente

Uneori investitorii sau institutiile pentru care intocmiti respectivul plan de afaceri au cerinte specifice cu privire la informatii si documente pe care le vor atasate la palnul

de afaceri. In aceste conditii vor numi ei anexele si documentele de care sunt interesati.

Un plan de afaceri va ajuta sa va cunoasteti mai bine propria afacere si sa vedeti cu mai multa claritate oportunitatile si strategiile pe care trebuie sa le puneti in aplicare.

Costul capitalului este rata de recuperare care trebuie utilizata la alocarea resurselor de capital. Altfel spus, costul capitalului reprezinta costul necesar pentru obtinerea tuturor bunurilor firmei (achizitii de teren, cladiri, echipamente intrebuintate in productia de bunuri sau prestare de servicii). Costurile de capital nu se limiteaza doar la construirea unor cladiri sau afaceri; spre exemplu achizitionarea unei masini care va duce la cresterea productiei si implicit profit, poate dura ani de zile si este un cost de capital. O companie trebuie sa-si organizeze resursele si sa selecteze proiectele cu scopul de a obtine venituri care sa acopere cel putin costul capitalului.

4. INDICATORI ECONOMICO - FINANCIARI

Ratele financiare sunt indicatori utilizati pentru aprecierea performantei si pozitiei financiare a unei societati. Cea mai mare parte a acestor indicatori economico-financiari se calculeaza pe baza informatiilor furnizate de companii in situatiile financiare. Utilitatea acestor indicatori economico-financiari consta atat in evidentierea unui trend, cat mai ales in posibilitatea ca societatea analizata sa poata fi comparata cu alte companii active in acelasi sector. Totodata, exista indicatori financiari care ajuta la predictia unui eventual faliment in viitor. Indicatorii economico financiari faciliteaza lucrul cu un volum de date ridicat intr-o maniera organizata.

Principalii indicatori economico-financiari sunt detaliati mai jos.

1.Indicatori de lichiditate

Indicatorii de lichiditate masoara capacitatea societatilor de a-si onora obligatiile pe termen scurt, pentru realizarea calculelor fiind utilizate activile circulante (cele mai lichide) si datoriile cu o scadenta mai mica de un an. Datele necesare se regasesc in bilantul contabil.

2. Indicatori de risc/datorii

3.Indicatori de activitate (gestiune)

Indicatorii inclusi in acesta categorie releva eficienta cu care o societate isi utilizeaza activele.

4.Indicatori de profitabilitate

Ofera informatii despre eficienta cu care o societate isi utilizeaza resursele pentru a genera profit. Obtinerea de profit pe termen lung este vitala atat pentru supravietuirea companiei, cat si pentru beneficiile aduse actionarilor sau asociatilor.

5.Indicatori ai politicii de dividend

6.Alti indicatori

Utilizarea si limitele indicatorilor economico-financiari

Pentru a se realiza o analiza pertinenta pe baza ratelor financiare trebuie avute in vedere urmatoarele aspecte:

- Intodeauna este nevoie de un punct de referinta, indiferent ca este vorba de valori istorice obtinute de companie, de previziuni sau de valori calculate pentru alte societati cu obiect similar de activitate
- Analiza pe baza unui singur indicator poate conduce la interpretari eronate, fiind recomandata studierea mai multor rate pentru a se obtine o imagine corecta a pozitiei sau performantei financiare a companiei
- Utilizarea valorilor bilantiere de la sfarsitul anului la calculul indicatorilor-financiari poate conduce la obtinerea unor erori date de factori sezonieri, de aceea se recomanda utilizarea valorilor medii (ex: Stocuri la sfarsitul anului-Stocuri la inceputul anului/2)
- Ratele financiare sunt influentate de limitarile contabile existente, fiind posibil ca in cazul realizarii de calcule pe baza de standarde diferite sa rezulte unele discrepante .

5. PROGRAMUL DE LUCRU PE OBIECTIVE, TERMENE ŞI ZILE

5.1. Programarea timpului de muncă

Programarea timpului de muncă al angajaţilor reprezintă o importantă activitate de management. Prezenţa personalului în organizaţie este dependentă de serviciile ce trebuie asigurate. În acest sens pentru a asigura un program de 8 ore/zi programarea muncii recurge la câteva tehnici şi anume:

- Programe individuale inegale de muncă
- Fragmentarea orarului zilnic de lucru
- Utilizarea de personal sezonier

O altă problemă importantă pentru desfăşurarea activităţii şi stabilirea programului de muncă este stabilirea necesarului de personal. Astfel, pentru un restaurant clasic cu servire la masă, stabilirea personalului se realizează pe baza următoarelor etape:

- Previziunea pentru fiecare zi a volumului de activitate exprimat în număr de clienţi, care se realizează pe bază de istoric, evenimente programate, acţiuni de promovare etc.;
- Determinarea pe bază statistică a structurii vânzărilor pe produse, luând în considerare faptul că pe termen scurt şi mediu, preferinţele rămân constante (numărul de porţii previzionat pentru un produs va fi direct proporţional cu numărul de clienţi determinat anterior);
- Stabilirea tot pe bază statistică a numărul şi repartiţia clienţilor pe intervale de timp din cadrul programului zilnic de funcţionare a restaurantului; în funcţie de aceasta se va calcula necesarul de timp de muncă pe intervale orare pentru fiecare activitate în parte.
- Cronometrarea necesarului de timp de muncă pentru desfăşurarea fiecărei operaţiuni legate de pregătirea şi servirea produselor, precum şi pentru realizarea activităţilor conexe. Pe baza acestei perioade de timp şi a structurii vânzărilor se calculează timpul de muncă necesar pentru servirea unui anumit numar de porţii /zi. La acest volum de timp se mai adaugă o marjă de timp aferentă fluctuaţiilor şi un număr constant de ore aferente posturilor de conducere.

5.2. Principii de ergonomie

Ergonomia are drept scop o adaptare reciprocă optimă între om şi munca sa, rezultatele fiind măsurate în indici de eficienţă şi starea de bună sănătate a omului.

Cunoaşterea şi aplicarea principiilor de ergonomie prezintă o importanţă deosebită pentru activitatea din restaurante, fiind unul din cele mai eficiente mijloace de optimizare a proceselor de producţie şi servire, astfel încât activitatea să fie eficientă, realizată raţional, cu eforturi minime din partea personalului angajat. Optimizarea are în vedere toate elementele şi relaţiile stabilite în procesul de muncă, perfecţionarea lor continuă şi menţinerea unei stări de echilibru în cadrul procesului de muncă (între lucrător şi mediul de muncă, inventarul pentru servire şi pentru lucru, conţinutul activităţilor desfăşurate, clienţi).

Astfel, în sfera acţiunilor de optimizare a activităţii din restaurante din perspectiva aplicării principiilor de ergonomie pot fi considerate:
- selecţia personalului astfel încât acesta să corespundă cerinţelor pentru fiecare meserie sau profesie (asigurarea unui raport optim om-profesie);
- diviziunea muncii, atât profesională cât şi funcţională, prin constituirea formaţiilor de lucru, pentru utilizarea eficientă a forţei de muncă;
- eficientizarea utilizării timpului de muncă, prin reducerea întreruperilor neraţionale şi neprevăzute;
- măsuri pentru reducerea solicitării ortostatice, a solicitării termice, neuro-psihice şi a gradului de oboseală;
- măsuri privind atenuarea surselor de zgomot, asigurarea unei temperaturi care asigură confortul fiziologic (optim 20^{0}C), umiditatea şi puritatea aerului în limite recomandate, iluminat corespunzător, asigurarea unui ambient plăcut;
- dotarea cu mijloace tehnice moderne pentru producţie, servire, transport intern, astfel încât să asigure accelerarea timpului de efectuare a serviciilor, reducerea efortului fizic depus de lucrători, creşterea randamentului în condiţii de efort fizic normal;
- dimensionarea spaţiilor astfel încât să asigure confortul atât pentru lucrător, cât şi pentru client.

Găsirea celor mai potrivite soluţii pentru îmbunătăţirea întregii activităţi trebuie să fie consecinţa unei analize cauzale a tuturor elementelor procesului de muncă, pentru a evidenţia corelaţia dintre efortul depus şi rezultatele obţinute, contribuţia factorului uman şi a celorlalte componente materiale ale procesului de muncă la sporirea randamentului şi calităţii muncii.

6. RESURSELE UMANE

6.1. Funcţiile şi meseriile din restaurante

Selecţia personalului reprezintă una din activităţile de bază ale managementului resurselor umane, care, de regulă, constituie responsabilitatea managerilor.

La selecţia personalului pentru activităţile specifice din unităţile de alimentaţie se va ţine cont de competenţa şi experienţa profesională a candidaţilor, nivelul de formare (calificare, specializare în profesie), vîrsta, starea sănătăţii, ţinuta fizică, disponibilitatea, capacitatea de comunicare, pretenţiile salariale etc.

Formaţia de lucru dintr-o unitate gastronomică se stabileşte în funcţie de profilul, gradul de confort, forma de servire şi capacitatea de servire a unităţii.

Principalele funcţii şi meserii din restaurant sunt:

a) Personalul de conducere:
- directorul departamentului de restauraţie – are responsabilitatea de ansamblu asupra unităţilor de alimentaţie dintr-un hotel (restaurante, baruri, serviciu banchete).

- directorul de restaurant (şef de unitate) – răspunde de organizarea întregii activităţi din unitatea de alimentaţie.

b) Personalul de execuţie:

Formaţia de producţie culinară / cofetărie-patiserie:

- bucătar şef / cofetar şef
- bucătar / cofetar-patiser (debutant, specialist / vegetarian / dietetician, maestru în arta culinară / cofetară);
- pizzar (pentru unităţi sau secţii specializate);
- bufetier;
- ajutor de bucătar / cofetar.

Formaţia de servire:

- şef de sală restaurant (maître d'hotel);
- ospătar-chelner;
- picol (ajutor de ospătar);
- barman-şef, barman, barman-preparator;
- somelier (la unităţile de categorie superioară);
- lucrător room-service hotel.

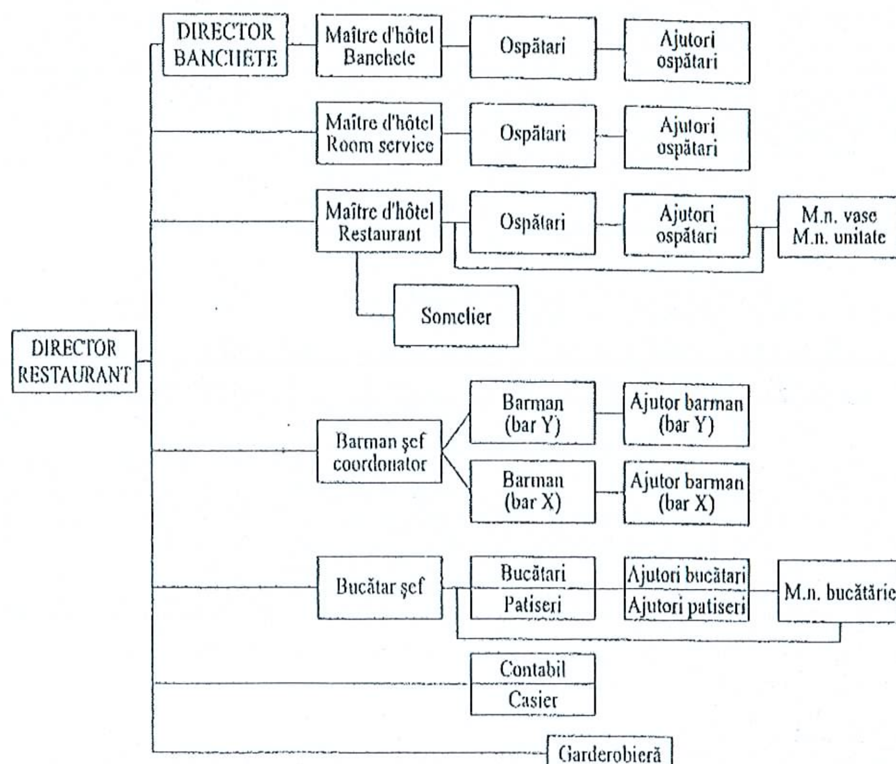
Personal economic:

- contabil (evidenţă operativă, calcul preţuri, reţete);
- economist (contabilitate generală – financiară);
- casier (evidenţă financiară unitate).

Personal auxiliar şi tehnic de întreţinere:

- garderobieră, portar-uşier, şofer, electrician, frigotehnist, mecanic, tâmplar, lenjereasă (croitoreasă), muncitori necalificaţi etc.

În practică nu se întâlnesc organigrame cadru valabile pentru toate tipurile de unităţi, acestea se elaborează în funcţie de mărimea fiecărui restaurant şi de celelalte elemente care îl particularizează.



Exemplu de organigramă pentru un restaurant

6.2. Principalele atribuții ale bucătarului

Bucătar-şef:

- planifică şi organizează munca în bucătărie (echipe, grafice de lucru, sarcini individuale), supreveghează şi verifică activitățile de producție culinară;
- recepționează materiile prime şi auxiliare, se ocupă de depozitarea lor , respectând reglementările sanitare şi sanitar-veterinare.
- participă la întocmirea planului meniu al zilei (sortiment, cantitatea în kg sau număr de porții).
- propune rețete şi urmăreşte realizarea lor;
- verifică şi răspunde de calitatea materiilor prime şi a preparatelor finite;
- întocmeşte comenzile de aprovizionare pentru mesele comandate;
- participă la elaborarea meniurilor, analiza costurilor, stabilirea prețurilor;
- asigură gestionarea patrimoniului (inventar, materii prime, produse finite);
- asigură starea de igienă corespunzătoare a locului de muncă, a personalului, a produselor alimentare şi a preparatelor, răspunde de aplicarea normelor de securitatea muncii, PSI;
- participă la selecția personalului de servire, preocupându-se de formarea şi perfecționarea acestuia.

Bucătar:

- îşi organizează activitatea la locul de muncă;
- pregăteşte preparatele culinare din rețetarul unității în conformitate cu standardele în vigoare; montează preparatele pe obiectele adecvate pentru servire şi realizează decorarea preparatelor;
- asigură curățenia la locul de muncă, respectă normele de igienă, securitatea muncii şi PSI;
- asigură implementarea şi menținerea standardelor de păstrare şi depozitare a produselor, semipreparatelor şi preparatelor culinare cu respectarea normelor igienico-sanitare.

6.3. Organizarea muncii personalului de producție din restaurante

Organizarea muncii personalului se face diferențiat, în funcție de tipul şi categoria unității, programul de funcționare, capacitatea de servire a restaurantului, volumul de activitate, numărul de angajați, structura clienților, condițiile tehnice de producție şi servire.

Organizarea muncii personalului de producție.

Metoda clasică de organizare a producției este cea mai aplicată, fiind şi cea mai cunoscută. Caracteristic acestei metode este lucrul în partide, sau folosind semifabricate industriale.

În cadrul *metodei de producție pe partide* , prepararea alimentelor este asigurată de o formație de lucrători numită brigadă, coordonată de bucătarul-şef. Repartizarea sarcinilor se face pe partide de lucru (coordonate, după caz, de bucătari specialişti); numărul de partide se stabileşte în funcție de numărul de lucrători disponibili, sortimentul şi volumul producției. Spre exemplu, se pot organiza partide de lucru pentru preparare sosuri, preparate lichide, preparate reci, fripturi, preparate din peşte, produse de patiserie şi deserturi, preparate dietetice etc. Fiecare şef de partidă poate avea în subordine unul sau mai mulți lucrători (bucătari, ajutori de bucătar).

Organizarea unui număr mare de partide reprezintă o metodă costisitoare, presupune un indice scăzut de utilizare a capacității de producție şi volum mare de manoperă.

Prin *metoda de producție folosind semifabricate industriale*, cunoscute şi sub numele de „convenience-food" (supe concentrate sub formă pulverulentă sau comprimată – cuburi, sosuri de bază care necesită numai reconstituirea, aspicuri, piureuri, creme, budinci etc), se elimină unele activități, dar indicele de utilizare a spațiilor rămâne în continuare scăzut.

Deoarece bugetul de timp alocat preparării şi servirii mesei pentru consumatori este tot mai limitat, s-a impus schimbarea sistemului clasic, bazat pe partide de lucru, în *sistemul centralizat*. Metodele moderne de producție au făcut şi o nouă repartizare a muncii pe categorii de lucrători: bucătar-şef, şef de partidă (bucătărie rece şi caldă), bucătari şi ajutori de bucătar, muncitori necalificați.

DISCIPLINA 4: NOȚIUNI DE ORGANIZARE ŞI LEGISLAȚIA MUNCII

1. ORGANIZAREA ŞI FUNCȚIONAREA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

1.1. Societățile comerciale

Societatea , potrivit Codului civil, reprezintă „ un contract prin care două sau mai multe persoane
se învoiesc să pună ceva în comun cu scopul de împărți foloasele ce ar putea deriva". O **societate comercială** trebuie să îndeplinească anumite condiții de valabilitate impuse la încheierea unui *contract general*, respectiv:

- consimțământul persoanelor care încheie contractul
- capacitatea juridică a unei persoane de a încheia un contract
- o cauză licită şi un obiect bine determinat, potrivit căruia contractul nu trebuie să vină în contradicție cu anumite legi
- fiecare asociat trebuie să contribuie prin aport propriu la constituirea societății
- scopul societății comerciale să-l constituie obținerea profitului
- profitul obținut sau pierderile înregistrate să fie însuşite sau suportate în comun de către toți asociații.

Contractul de societate şi statutul societății pot fi încheiate sub forma unui înscris unic denumit *act*
constitutiv. Acesta se semnează de către toți asociații. Semnatarii acestuia, precum şi persoanele care au rol determinant în constituirea societății comerciale sunt considerate „ fondatori ai societății comerciale".

Formele de constituire a societății comerciale sunt:

S.N.C. - Societate în nume colectiv
S.C.S. - Societate în comandită simplă
S.C.A. - Societate în comandită pe acțiuni
S.R.L. - Societate cu răspundere limitată
S.R.L.A.U.- Societate cu răspundere limitată cu asociat unic

1.2. Definirea şi clasificarea structurilor de primire

Structura de primire turistica reprezinta orice constructie si amenajare destinata, prin proiectare si executie ,cazarii sau servirii mesei pentru turisti impreuna cu serviciile aferente specifice .

Structurile de primire turistice pot fi :

- structuri de primire turistice cu functii de cazare ;
- structuri de primire turistica cu functii de alimentatie ;

Structurile de primire turistica cu functii de cazare cuprind :

- intreprinderi de cazare primara – hoteluri (5,4,3,2,1 stele) , hosteluri (3,2,1 stele), moteluri (3,2,1 stele), hanuri;
- intreprinderi de cazare secundara – vile, bungalouri, sate de vacanta, cabane ,pensiuni si ferme agro-turistice, camere de inchiriat la familii particulare .

Structurile turistice cu functii de alimentatie sunt :

- restaurante (clasice, cu specific tradițional rustic, regional, național), specializate (vânătoresc, pescăresc, rotisserie, pizzeria, dietetic), cu servire rapidă (fast-food, autoservire) ;

- baruri de zi si de noapte;
- cofetarii si patiserii;

Structura organizatorica reprezinta ansamblul persoanelor, compartimentelor de munca si relatiilor dintre acestea in vederea realizarii obiectivelor intreprinderii.

Structura organizatorică a unei intreprinderi este influentata de :

- tipul intreprinderii;
- categoria de clasificare ;
- zona de amplasare ;
- dimensiunea unitatii;
- forma de exploatare ;
- specificul procesului tehnologic.

Componentele structurii organizatorice de conducere sunt:

- postul de munca;
- functia;
- compartimentul de munca ;
- nivelul ierarhic;
- ponderea ierarhica ;
- relatiile organizatotice;

1.3. Compartimente existente in structurile de primire

Compartimentul de munca reprezinta o grupare de persoane ,care desfasoara activitati omogene sau complementare , intr-un anumit spatiu sub conducerea unui cadru de conducere .

Compartimentele existente in structurile de primire :

- compartimente operationale de alimentatie
- compartimente operationale de cazare
- compartimente functionale

Criteriile dupa care se pot clasifica compartimentele de munca sunt:

- volumul de munca si importanta muncii - compartimentele se grupeaza in :
  - compartimente de baza : cazare,alimentatie, tehnic;
  - compartimente suplimentare : inchiriere sali, salon de coafura , frizerie, cosmetica, piscine, sauna, centru fitness, teren de tenis, spatii comerciale;

Compartimente operationale de alimentatie - sunt compartimentele in care se desfasoara activitati de baza ale unitatilor de alimentatie, acestea fiind generatoare atat de costuri cat si de incasari.

Compartimentele operationale de alimentatie sunt:

- bucataria ;
- cofetaria-patiseria;
- barul;
- sala de servire;

Bucataria – sector in cadrul unitatii de alimentatie in care se obtin si se desfac preparate culinare .

- bucataria calda – se realizeaza preparate culinare care necesita prelucrarea la cald;
- bucataria rece – se realizeaza preparate culinare reci ;

Barul – poate fii un sector din incinta unei unitati de alimentatie a unui hotel sau o unitate independenta .Sortimentul comercializat este compus din bauturi

alcoolice si nealcoolice simple si reci sau calde , insotite de un sortiment restrans de gustari si produse de cofetarie sau patiserie precum si produse de tutun-tigari.

Cofetaria-patiseria –sector in cadrul unitatii de alimentatie sau unitate independenta in care se prepara , finiseaza, si se desfac produse de cofetarie si patiserie : prajituri, fursecuri, inghetata , bauturi racoritoare , cafele si ceaiuri.

Sala de servire – trebuie in primul rand sa asigure conditii pentru servirea preparatelor si bauturilor si apoi sa ofere conditii de confort.Daca saloanele sunt mari , acestea se vor compartimenta astfel incat sa creeze un cadru intim, placut, o ambianta deosebita, relaxanta.

Compartimente operationale de cazare – sunt compartimentele in care se desfasoara activitatile de baza care deu profilul intreprinderii.

- compartimentul front-office (receptie);
- compartimentul etaj (house-keeping);
- sala de conferinte ;

Compartimentul front-office – promoveaza si vinde servicii hoteliere de cazare si servicii suplimentare .Se afla amplasat in hol la intrarea in hotel , asigura contactul direct intre clienti si lucratorii hotelului prin activitatea de rezervare, primire, sejur, plecare, si activitatea post vanzare a serviciilor de cazare.

Activitatile front-office-ului se desfasoara la nivelul urmatoarelor sectoare de activitate;

- receptie ;
- concierge;
- casa-facturare ;
- rezervari;
- centrale telefonice ;

Compartimentul etaj (house-keeping) –raspunde de igiena si functionalitatea :

- spatiilor de cazare;
- spatiile de folosinta comuna ;
- lenjerie;
- spalatorie-curatatorie;

Sala de conferinte – este o sala cu utlizare polivalenta, echipata special si gestionata de o structura eficienta, capabila sa programeze si sa organizeze intregul sejur al turistului.

Compartimente functionale – sunt compartimentele in care se fundamenteaza deciziile adoptate de conducere , care asigura buna functionare a unitatii. In cadrul unui hotel-restaurant, se pot constitui urmatoarele compartimente functionale:

- compartiment de resurse umane ;
- compartiment financiar-contabil;
- compartiment tehnic- administrativ;
- compartiment vanzari marketing.

Compartimentul de resurse umane – asigura gestionarea efectivelor de personal din cadrul intreprinderi.Aici se desfasoara urmatoarele activitati:

- recrutarea , selectia si incadrarea personalului;
- normarea sau salarizarea;
- motivarea,evaluarea si promovarea personalului;
- protectia sociala a personalului;
- elaborarea graficului de lucru.

Compartimentul financiar - contabil – asigura gestionarea mijloacelor financiare de intreprindere si evidenta valorica a proceselor economice desfasurate in cadrul intreprinderii.

- plata furnizorilor si prestatorilor de servicii;
- incasarea contravalorilor serviciilor prestate ;
- plata fortei de munca ;
- intocmirea documentelor contabile :bilant, balanta, fisa contabila;
- evidenta fiscala urmarirea modulului de folosire a resurselor financiare;
- evidenta primara, calculatia costurilor;
- elaborarea bugetului de venituri si cheltuieli;

Compartimentul tehnico-administrativ asigura:
- intretinerea instalatiilor sanitare si a instalatiilor electrice ;
- incalzirea sistemelor de incalzire si climatizare;
- remedierea defectiunilor ;
- intretinerea echipamentelor specifice din spalatorie – curatatorie ;
- administrarea mijloacelor fixe si obiectivelor de inventar;
- dotarea intreprinderii cu mijloace de munca necesare .

Compartimentul marketing- vanzari – are rolul de a genera noi incasari pentru hotel si de a promova intreprinderea prin publicitate , relatii publice :

- elaborarea studiilor de piata ;
- promovarea intreprinderii;
- incheierea contractelor privind organizarea de congrese , conferinte , simpozioane ;
- organizarea si derularea activitatilor contractuale ;
- participare de targuri si expozitii;
- prestarea unor servicii suplimentare clientului ,transmiterea mesajului si a corespondentei , rezervari de locuri, cumpararea de bilete la spectacole;
- primirea si rezolvarea reclamatiilor ;
- inregistrarea contravalorilor serviciilor prestate in contul clientului ;
- emiterea notelor de plata si a facturilor ;
- incasarea contravalorii serviciilor prestate clientului ;
- intocmirea unor situatii si rapoarte periodice ;

Relatiile care apar intre compartimentele operationale :

Relatiile organizatorice sunt legaturile care se stabilesc intre compartimente si personae ca urmare a necesitatii unui schimb permanent de informatii.

Relatia receptie –alimentatie :

- sosirile si plecarile clientilor ;
- numarul de clienti care iau micul dejun ;
- structura clientilor (individual sau grupuri);
- datele specifice privind grupurile organizate;
- data si ora sosirii, data plecarii;
- solicitari speciale pentru bolnavi sau accidentati;
- ocazii speciale :simpozioane ,banchete;
- comenzi pentru room-service;
- programul de functionare al unitatiilor;
- programul de divertisment si animatie al unitatilor specializate ;
- listele de preparate si bauturi oferite in unitatile componente;
- notele de plata pentru serviciile prestate de, semnate de clienti;
- obiecte uitate de clienti in restaurant.

Relatia receptie – tehnic :

- comunicarea defectiunilor si a tuturor problemelor constatate;
- posibilitati de remediere sau incapacitate temporara de remediere a defectiunilor;
- incheierea remedierii defectiunilor ;

Relatia receptie –etaj :

- situatia faptica a camerelor la prima ora;
- sosirile de turisti pe parcursul zilei hoteliere;
- plecari neanuntate sau tarzii;
- defectiuni reclamate .
- consumul din mini –barul frigorific;
- obiectele uitate .

Relatia etaj- alimentatie :

- restituie obiectele de inventar aduse de turisti in camera ;
- room- service;

Relatia productie – servire :

- lansare comenzi ;
- productie ;
- eliberare comenzi ;
- servire ;

2. PRINCIPII DE ORGANIZARE A ACTIVITĂŢII ŞI A LOCULUI DE MUNCĂ ÎN ALIMENTAŢIA PUBLICĂ

Organizarea funcţionala are drept scop identificarea tuturor regulilor şi măsurilor care duc la desfăşurarea optimă a procesului tehnologic în bucătăria restaurantelor.

Situaţiile din bucătăria restaurantelor sunt diferite de la caz la caz, astfel că nu pot opera numai norme unitare, ci şi reguli generale.

Aceste reguli generale se referă la:

- Profilul, categoria restaurantului şi structura turiştilor;
- organizarea muncii în bucătărie;
- amplasarea optimă a bucătăriei în cadrul restaurantului;
- fluxul tehnologic.

2.1. Organizarea muncii în bucătăria restaurantelor

Regula de bază a concepţiei funcţionale a unei bucătării dintr-un restaurant este structurarea logică a principalelor operaţii în spaţiile de producţie adecvate.

Tehnologia culinară are ca obiectiv studierea procedeelor de realizare a preparatelor culinare în condiţii tehnico-economice concrete, fiind definită de 3 elemente principale:

- distributia: profilul unităţii unde se desface producţia, natura producţiei distribuite şi regimul de funcţionare; capacitatea şi programul sortimental, sistemul de distribuţie;
- aprovizionarea tehnico-materială: apreciază posibilităţile locale de aprovizionare, disponibilitatea de transport, natura fumizorului etc.;
- fabricaţia: stabileşte toate datele tehnologice, tipul bucătăriei, al secţiilor de producţie, modul de organizare, baza de utilaje, necesarul de forţă de muncă.

Organizarea activității de producție are în vedere următoarele:
1. Rolul consumatorului in economia de piață - care este axul central al tuturor activităților ce converg spre satisfacerea cât mai deplină a exigențelor acestuia.
2. Scopul organizării: să identifice şi să conjuge toate datele, regulile şi măsurile care conduc la desfăşurarea optimă a procesului tehnologic.
3. Premizele organizării activității de producție: cadrul tehnologic al bucătăriilor mari reprezintă totalitatea premizelor ce au in vedere metodele de determinare a procesului tehnologic şi de dimensionare a capacităților de producție. Aceste premize sunt:

a) premize stiintifice, care comportă un caracter teoretic şi se bazează pe principiile alimentației raționale, urmărind să stabilească cerințele fiziologice ale alimentației organismului uman în funcție de vârstă, ocupație, sex, zonă geografică, precum şi pretențiile speciale legate de regim dietetic;

b) premize tehnologice, care stau la baza elaborării oricărui concept, prin faptul că reprezintă acele date principale de comandă cunoscute sub denumirea de teme tehnologice; ele schițează în bună măsura ce se urmăreşte a se realiza; aceste premize urmăresc mai multe obiective şi anume:

- distribuția;
- aprovizionarea tehnico - materială;
- fabricația;
- construcția şi instalația.

Distributia are în vedere:

- profilul unităților unde se face producția (unități comerciale, turistice, de învățământ, de sănătate);
- natura producției distribuite şi regimul de funcționare; natura are ca obiect nominalizarea, adică numărul de mese pe zi, precum şi pe secțiuni (numai prânz, numai cină), iar regimul de funcționare se referă la orarul unității, având în vedere şi starea produsului (livrat congelat, rece sau cald);
- capacitatea şi programul sortimental (număr de mese servite, număr de locuri la masă, număr de serii, program sortimental);
- sistemul de livrare (prin ospătari, prin autoservire, preambalat);
- sistemul de plată;
- stocul de produse finite şi deşeuri.

Aprovizionarea tehnico - materială are în vedere:

- felul şi consumul zilnic;
- ritmul de aprovizionare; .
- distanța şi mijlocul de transport;
- felul ambalajului şi volumul respectiv;
- specificarea distinctă a materiilor prime şi preparatelor;
- sistemul de descărcare a materiilor prime (rampă, tobogan);
- organizarea recepției, depozitarea.

Fabricatia se referă la:

- descrierea proceselor tehnologice, a activităților principale ale secțiilor; tipul de bucătărie sau sistemul de fabricație;
- necesarul de utilaje, mobilier, dotări;
- necesarul de spații de depozitare, fabricație şi distributie;
- necesarul de forță de muncă.

Constructia si instalatia constau în:

- amplasamentul construcției şi încadrarea în zonă (vecinătate, tip de zonă, etajul,

poziția obiectivului fată de locul de muncă al consumatorului şi piața de aprovizionare);
- condițiile impuse construcției (eventualele posibilități de realizare a subsolului, volumele, înălțimile, spații utile de producție, gabaritele utilajelor, sarcinile maxime, precwn şi dispozițiile preferențiale);
- instalatiile - utilitățile (energie electrică, termică, apă, canal, gaze, combustibil lichid).

2.2. Obiective generale ale managementului producției:

Distingem următoarele obiective generale ale managementului, legate de toate tipurile de productie

1. Atragerea consumatorului înseamnă furnizarea unor preparate pentru un segment clar definit al pieței. Când un consumator intră într-un restaurant, într-o cofetărie sau în alt tip de unitate, el aduce cu sine anumite aşteptări legate de tipul de unitate (bucătărie), de standardul preparatelor şi de nivelul serviciilor. .
2. Controlul costurilor se referă la costul clădirii, a materiilor prime, a forței de muncă, a combustibilului ş. A., care trebuie mențînute la un nivel minim, astfel încât profiturile să poată reintra în afacere, reducând costurile generale ale preparatelor.
3. Organizarea producției implică ergonomia ariilor de producție şi a echipamentului în bucătărie, restaurant, bar, locuri de depozitare (utilizarea eficientă a locurilor de muncă).
4. Manipularea materiilor prime. Trebuie realizată în linie directă, rară încrucişări (principiul „Mers înainte"). Timpul petrecut de lucrători în manipularea materialelor se reduce la ceea ce se poate traduce în micşorarea costurilor.
5. Utilizarea forței de muncă – trebuie făcute descrieri ale posturilor, orare de muncă, planificarea unei producții culinare eficiente şi a unui serviciu eficient, deci a unei mai bune productivități a salariaților.
6. Supervizare şi conducere – alocare de timp şi condiții adecvate pentru întâlniri între conducere şi personal, demonstrații, supervizarea muncii şi a preparatelor.
7. Elaborarea de standarde de calitate pentru preparate şi standarde ocupaționale pe meserii: toate unitățile de producție trebuie să aibă standard de calitate, în care sunt incluse nivele de. Calitate de bază. Calitatea se poate îmbunătăți,. În funcție de tradiția unității, de priceperea lucrătorilor şi de cererea consumatorilor. Standardul de calitate defineşte aspectul preparatului în momentul servirii. Standardele ocupaționale arată competențele generale şi specifice pe care trebuie să le îndeplinească un bucătar şi anume:

- organizează activitatea locului de muncă prin:
- realizarea lucrărilor de curățenie în vederea începerii activității;
- verificarea şi pregătirea utilajelor, ustensilelor şi altor obiecte de inventar în vederea desfăşurării lucrului;
- pregătirea locului de muncă pentru activitățile ulterioare;
- respectă tehnologia specifică şi rețetele de fabricație specifice
- execută toată gama de preparate culinare (gustări, antreuri, preparate lichide, mâncăruri, fripturi, garnituri, dulciuri, etc.);
- cunoaşte şi aplică normele de igienă specifice sectorului de activitate; are capacitatea de a lucra în echipă;
- are capacitatea de a se adapta la mediul de muncă specific;

- are capacitatea de a comunica interactiv cu membrii echipei şi cu şefii ierarhici;
- utilizează în condiţii corespunzătoare bunurile din dotarea locului de muncă;
- se preocupă de continua dezvoltare a competenţelor profesionale în concordanţă cu cerinţele pieţii.

8. Respectarea standardelor de igienă şi securitate. Toate unităţile trebuie să respecte strict normele de igienă, normele de protecţia muncii, precum şi normele de pază contra incendiilor. Trebuie să indice condiţii de curăţire şi întreţinere uşoară a spaţiilor. Factorii de luat în consideraţie sunt: construcţia şi finisajele pardoselilor, pereţilor, platformelor, echipamentului mobil, care să permită curăţenia dedesubt şi în spate; spaţiu suficient sub echipament pentru a menţine pardoseala. Întreţinerea curentă a echipamentului este foarte importantă pentru scăderea costurilor şi evitarea accidentelor posibile.
9. Flexibilitatea înseamnă posibilitatea schimbărilor pe parcursul fabricaţiei, astfel încât aceasta să fie eficientă şi ori de câte ori este nevoie; această flexibilitate poate economisi costuri pe termen lung. Acest principiu aplicat activităţii de pregătire a preparatelor trebuie să răspundă oricărei solicitări a clientului în ceea ce priveşte oferta de preparate şi orarul de servire, respectiv la orice oră, chiar în afara programului de servire afişat.

3. PROTECŢIA CONSUMATORILOR

3.1. Drepturile consumatorilor

Consumatorul este destinatarul final, beneficiarul direct al produselor şi serviciilor. În România, drepturile consumatorilor sunt definite de legea cadru privind protecţia consumatorilor, O.G. nr. 21/1992, care prevede:
- Dreptul de a fi *protejaţi* împotriva riscului de a achiziţiona un produs sau de a li se presta un serviciu care ar putea să le prejudicieze viaţa, sănătatea sau securitatea, ori să le afecteze drepturile şi interesele legitime.
Acest drept cuprinde două componente:
  - dreptul la siguranţă (protecţia vieţii, sănătăţii şi securităţii);
  - dreptul la protecţia intereselor economice.
- Dreptul de a fi *informaţi* complet, corect şi precis asupra caracteristicilor esenţiale ale produselor şi serviciilor, astfel încât decizia pe care o adoptă în legătură cu acestea să corespundă cât mai bine nevoilor lor, precum şi de a fi educaţi în calitatea lor de consumatori. Toate firmele au obligaţia de a informa consumatorii, în limba română, asupra elementelor de identificare şi caracterizare a produselor oferite, precum şi asupra preţului.
- Dreptul de a avea *acces la pieţe* care le asigură o gamă variată de produse şi servicii de calitate.
- Dreptul de a fi *despăgubiţi pentru pagubele generate de calitatea necorespunzătoare* a produselor şi serviciilor, folosind în acest scop mijloace prevăzute de lege.
- Dreptul de a se *organiza în asociaţii* pentru protecţia consumatorilor, în scopul apărării intereselor lor.

Ca urmare, Guvernul a creat *Autoritatea Naţională pentru Protecţia Consumatorilor*, ca instituţie a autorităţii publice centrale, care are rolul de a preveni şi combate practicile care pun în pericol viaţa, sănătatea, securitatea sau interesele economice ale consumatorilor.

3.2. Responsabilităţile prestatorilor de servicii

Principalele obligaţii ale prestatorilor de servicii, conform OG 21/1992:
- să folosească, în cadrul serviciilor prestate, numai produse şi proceduri sigure şi, după caz, dacă actele normative în vigoare prevăd, acestea să fie testate şi /sau certificate, şi să anunţe imediat existenţa pe piaţă a oricărui produs despre care au cunoştinţă că este periculos;
- să presteze numai servicii care nu afectează viaţa, sănătatea sau securitatea consumatorilor ori interesele economice ale acestora;
- să asigure prestarea serviciilor în condiţiile tehnice stabilite de producător, precum şi în condiţii igienico-sanitare conform normelor în vigoare;
- să răspundă pentru prejudiciul actual şi cel viitor cauzat de serviciul defectuos prestat.

Informaţiile referitoare la serviciile prestate trebuie să cuprindă: *categoria calitativă a serviciului, timpul de realizare, tariful, riscurile previzibile.* Se interzice prezentarea, prin orice mijloace, a afirmaţiilor şi indicaţiilor care nu sunt conforme cu parametrii ce caracterizează serviciile şi care nu pot fi probate. Preţurile şi tarifele trebuie indicate în mod vizibil şi într-o formă neechivocă, uşor de citit.

Prestarea serviciilor se face în locuri şi în spaţii autorizate, fiind obligatorie afişarea, în mod vizibil, a denumirii unităţii, autorizaţiei de funcţionare, precum şi afişarea şi respectarea orarului de funcţionare. Orarele de funcţionare vor fi stabilite, după caz, în conformitate cu hotărârile administraţiei publice locale.

Toate informaţiile pnvitoare la serviciile oferite consumatorilor, documentele însoţitoare, precum şi contractele preformulate trebuie să fie scrise în limba română, indiferent de ţara de origine a acestora, fără a exclude prezentarea acestora şi în alte limbi.

4. LEGISLAŢIA MUNCII

4.1. Sistemul legislativ al securităţii şi sănătăţii în muncă

Drepturile pe care legislaţia privind securitatea şi sănătatea în muncă le acorda lucratorilor determina o profunda constientizare a acestora privind rolul si importanta participarii lor atat la luarea deciziilor in materie de sanatate si securitate in munca cat si la aplicarea masurilor dispuse in scopul ameliorarii conditiilor de munca.

In aceeasi masura lucratorii devin responsabili pentru felul in care isi insusesc si aplica instructiunile pe care le primesc, reglementarile legale si bunele practici la locurile lor de munca.

Drepturile lucratorilor - dintre drepturile pe care directiva cadru le da lucratorilor cele mai importante sunt :
- sa fie informati si consultati in aplicarea masurilor privind SSM ;
- sa participe la luarea si aplicarea deciziilor SSM
- sa-si aleaga reprezentanti in comitetele SSM
- sa paraseasca locul de munca daca este un risc grav si iminent fara a fi penalizati din cauza acestei actiuni.

Cel mai important element prin care directiva intervine la locurile de munca in scopul imbunatatirii securitatii si sanatatii in munca il constituie responsabilizarea totala a angajatorilor in materie de SSM.

Obligatiile angajatorilor - cele mai importante obligatii ale angajatorilor mentionate in directiva se refera la :

- Prevenirea riscurilor

Angajatorii trebuie sa gestioneze foarte atent toate riscurile la care pot fi supusi lucratorii, prin parcurgerea a trei faze :

1. Identificarea pericolelor
2. Evaluarea riscurilor
3. Adoptarea, pe baza evaluarii, de masuri de prevenire si protectie pentru a asigura securitatea si santatea lucratorilor la nivelele cerute de reglementarile in domeniu

- Instruire si informare

Angajatorul trebuie sa se asigure ca lucratorii sunt :

1. instruiti;
2. dispun de instructiuni si informatii pe care le inteleg ;
3. controlati.

- Intreruperea lucrului

Angajatorul trebuie sa opreasca lucrul imediat in situatia unui pericol grav si iminent pentru lucratori.

Obligatiile guvernelor - directiva impune guvernelor atributiile urmatoare

- Sa dezvolte si sa revada o politica nationala coerenta in domeniul SSM consultandu-se su angajatorii si cu organizatiile sindicale
- Sa stabileasca autoritatea competenta care sa implementeze legislatia si celelalte reglementari
- Sa stabileasca drepturile si obligatiile angajatorilor si lucratorilor
- Sa asigure un sistem de inspectie cu mijloace adecvate pentru locurile de munca cu prevederea de masuri corective si penalitati corespunzatoare.
- Sa stabileasca mecanisme pentru coordonare intersectoriala pe langa autoritati.

În țara noastră, armonizarea legislatiei din domeniul securitatii si sanatatii in munca in urma semnarii tratatului de Asociere de catre Romania s-a facut pe etape in contextul transformarilor care s-au produs in plan politic, social si economic.

In acest moment integrarea Romaniei in familia tarilor europene a impus transpunerea in totalitate a directivei cadru si a directivelor specifice in legislatia nationala intr-un sistem legislativ care contine Legea 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca, Hotarari de guvern care preiau directive specifice si normele metodologice pentru aplicarea unitara a legii aprobate prin H.G. nr. 1425/2006.

Legea nr. 319/2006 a securitatii si sanatatii in munca indeplineste rolul de lege fundamentala in domeniu si stabileste cadrul general , principiile si regulile de baza pentru promovarea securitatii si sanatatii lucratorilor la locul de munca,. De asemenea legea este elementul generator pentru toate prevederile normative din domeniu.

4.2. Legislația care reglementează raporturile de muncă

Legea organică ce reglementează raporturile de muncă în România este Codul Muncii (Legea nr. 53 / 2003, cu modificările ulterioare).

În continuare este prezentată o selecție de articole mai importante cu privire la contractul de muncă şi timpul de muncă.

4.2.1. Contractul individual de muncă

Contractul individual de muncă este contractul în temeiul căruia o persoană fizică, denumită *salariat*, se obligă să presteze munca pentru şi sub autoritatea unui angajator, persoană fizică sau juridică, în schimbul unei remunerații denumite salariu.

El se încheie pe durată nedeterminată sau determinată, în anumite condiții. Persoana fizică dobândeşte capacitate de muncă la împlinirea vârstei de 16 ani.

Contractul individual de muncă se încheie în baza consimțământului părților, în formă scrisă.

Anterior încheierii sau modificării contractului individual de muncă, angajatorul are obligația de a informa persoana care solicită angajarea ori, după caz, salariatul cu privire la clauzele generale pe care intenționează să le înscrie în contract sau să le modifice. Informarea va cuprinde, după caz, cel puțin următoarele elemente:

- identitatea părților
- locul de muncă sau, în lipsa unui loc de muncă fix, posibilitatea ca salariatul să muncească în diverse locuri
- atribuțiile postului
- riscurile specifice postului
- data de la care contractul urmează să îşi producă efectele
- în cazul unui contract de muncă pe durată determinată sau al unui contract de muncă temporară, durata acestora
- durata concediului de odihnă la care salariatul are dreptul
- condițiile de acordare a preavizului de către părțile contractante şi durata acestuia
- salariul de bază, alte elemente constitutive ale veniturilor salariale, precum şi periodicitatea plății salariului la care salariatul are dreptul
- durata normală a muncii, exprimată în ore/zi şi ore/săptămână
- indicarea contractului colectiv de muncă ce reglementează condițiile de muncă ale salariatului

Orice modificare a unuia dintre elementele de mai sus impune încheierea unui act adițional la contract, într-un termen de 15 zile de la data încunoştiințării în scris a salariatului, cu excepția situațiilor în care o asemenea modificare rezultă ca posibilă din lege sau din contractul colectiv de muncă aplicabil. Între părți, în afara clauzelor generale, pot fi negociate şi cuprinse în contractul individual de muncă şi alte *clauze specifice* cum ar fi: clauza cu privire la formarea profesională, clauza de neconcurență, clauza de mobilitate, clauza de confidențialitate.

O persoană poate fi angajată în muncă numai în baza unui *certificat medical*, care constată faptul că cel în cauză este apt pentru prestarea acelei munci. Certificatul medical este obligatoriu în următoarele situații: la reînceperea activității după o întrerupere mai mare de 6 luni, pentru locurile de muncă având expunere la factori nocivi profesională, şi de 1 an, în celelalte situații; în cazul detaşării sau trecerii sau la alt loc de muncă ori în altă activitate; la începerea misiunii, în cazul salariaților încadrați cu contract de muncă temporară, periodic, în cazul celor care lucrează în condiții de expunere la factori nocivi profesionali; periodic, în cazul celor care desfăşoară activități cu risc de transmitere a unor boli şi care lucrează în sectorul alimentar.

Contractul individual de muncă se încheie după verificarea prealabilă a aptitudinilor profesionale şi personale ale persoanei care solicită angajarea. Pentru verificarea aptitudinilor salariatului, la încheierea contractului individual de muncă se poate stabili o perioadă de probă de cel mult 30 zile calendaristice pentru funcțiile de execuție şi de cel mult 90 zile calendaristice pentru funcțiile de conducere. În cazul muncitorilor necalificați, perioada de probă are caracter excepțional şi nu poate depăşi 5 zile lucrătoare.

Drepturile salariaților sunt:

- dreptul la salarizare pentru munca depusă
- dreptul la repaus zilnic şi săptămânal
- dreptul la concediu de odihnă anual
- dreptul la egalitate de şanse şi de tratament
- dreptul la demnitate în muncă
- dreptul la securitate şi sănătate în muncă
- dreptul la acces la formarea profesională
- dreptul la informare şi la consultare
- dreptul de a lua parte la determinarea şi ameliorarea condiţiilor de muncă şi a mediului de muncă
- dreptul la protecţie în caz de concediere
- dreptul la negociere colectivă şi individuală
- dreptul de a participa la acţiuni colective
- dreptul de a se constitui sau adera la un sindicat

Obligaţiile salariaţilor sunt:

- obligaţia de a realiza norma de muncă sau, după caz, de a îndeplini atribuţiile ce-i revin conform fişei postului
- obligaţia de respecta disciplina muncii
- obligaţia de a respecta prevederile cuprinse în regulamentul intern, în contractul colectiv de muncă aplicabil, precum şi în contractul individual de muncă
- obligaţia de fidelitate faţă de angajator în executarea atribuţiilor de serviciu
- obligaţia de a respecta măsurile de securitate şi sănătate a muncii în unitate
- obligaţia de a respecta secretul de serviciu

Drepturile angajatorilor sunt:

- să stabilească organizarea şi funcţionarea unităţii
- să stabilească atribuţiile corespunzătoare pentru fiecare salariat, în condiţiile legii
- să dea dispoziţii cu caracter obligatoriu pentru salariat, sub rezerva legalităţii lor
- să exercite controlul asupra modului de îndeplinire a sarcinilor de serviciu
- să constate săvârşirea abaterilor disciplinare şi să aplice sancţiunile corespunzătoare, potrivit legii, contractului colectiv de muncă aplicabil şi regulamentului intern

Obligaţiile angajatorilor sunt:

- să informeze salariaţii asupra condiţiilor de muncă şi asupra elementelor care privesc desfăşurarea relaţiilor de muncă
- să asigure permanent condiţiile tehnice şi organizatorice avute în vedere la elaborarea normelor de muncă şi condiţiile corespunzătoare de muncă
- să acorde salariaţilor toate drepturile care decurg din lege, din contractul colectiv de muncă aplicabil şi din contractele individuale de muncă
- să comunice periodic salariaţilor situaţia economică şi financiară a unităţii
- să se consulte cu sindicatul sau, după caz, cu reprezentanţii salariaţilor în privinţa deciziilor susceptibile să afecteze substanţial drepturile şi interesele acestora
- să plătească toate contribuţiile şi impozitele aflate în sarcina sa, precum şi să reţină şi să vireze contribuţiile şi impozitele datorate de salariaţi, în condiţiile legii
- să înfiinţeze registru general de evidenţă a salariaţilor şi să opereze înregistrările prevăzute de lege

- să elibereze, la cerere, toate documentele care atestă calitatea de salariat a solicitantului
- să asigure confidenţialitatea datelor cu caracter personal ale salariaţilor.

Contractul individual de muncă poate fi modificat numai prin acordul părţilor. Modificarea contractului de muncă se referă la oricare dintre următoarele elemente: durata contractului, locul muncii, felul muncii, condiţiile de muncă, salariul sau timpul de muncă şi timpul de odihnă.

Contractul individual de muncă se poate suspenda în următoarele situaţii: concediu de maternitate,
concediu pentru incapacitate temporară de muncă, carantină, îndeplinirea unei funcţii de conducere salarizate în sindicat, forţă majoră sau alte cazuri. *Contractul individual de muncă poate fi suspendat din iniţiativa salariatului* pentru concediu pentru creşterea copilului în vârstă de până la 2 ani, pentru îngrijirea copilului bolnav în vârstă de până la 7 ani, concediu paternal, concediu pentru formare profesională, participarea la grevă, absenţe nemotivate. *Contractul individual de muncă poate fi suspendat din iniţiativa angajatorului în următoarele situaţii*: pe durata cercetării disciplinare prealabile, în condiţiile legii, ca sancţiune disciplinară, şi altele. Contractul individual de muncă poate fi suspendat, prin acordul părţilor, în cazul concediilor fără plată pentru studii sau pentru interese personale.

Contractul individual de muncă poate înceta astfel: de drept, ca urmare a acordului părţilor, la data convenită de acestea, ca urmare a voinţei unilaterale a uneia dintre părţi, în cazurile şi în condiţiile limitativ prevăzute de lege.

4.2.2.Contractul colectiv de muncă

Contractul colectiv de muncă este convenţia încheiată în forma scrisă între angajator sau organizaţia patronală, de o parte, şi salariaţi, reprezentaţi prin sindicate ori în alt mod prevăzut de lege, de cealaltă parte, prin care se stabilesc clauze privind condiţiile de muncă, salarizarea, precum şi alte drepturi şi obligaţii ce decurg din raporturile de muncă. Negocierea colectivă este obligatorie, cu excepţia cazului în care angajatorul are încadraţi mai puţin de 21 salariaţi. La negocierea clauzelor şi la încheierea contractelor colective de muncă părţile sunt egale şi libere.

Prevederile contractului colectiv de muncă produc efecte pentru toţi salariaţii, indiferent de data angajării sau de afilierea lor la o organizaţie sindicală. Contractele colective de muncă se pot încheia la nivelul angajatorilor, al ramurilor de activitate şi la nivel naţional.

Contractele colective de muncă se pot încheia şi la nivelul unor grupuri de angajatori, denumite grupuri de angajatori. Clauzele contractelor colective de muncă produc efecte pentru toţi salariaţii angajatorului.

Contractul colectiv de muncă se încheie pe o perioadă determinată, care nu poate fi mai mică de 12 luni, sau pe durata unei lucrări determinate.

Executarea contractului colectiv de muncă este obligatorie pentru părţi. Neîndeplinirea obligaţiilor asumate prin contractul colectiv de muncă atrage răspunderea părţilor care se fac vinovate de aceasta.

Clauzele contractului colectiv de muncă pot fi modificate pe parcursul executării lui, în condiţiile legii, ori de câte ori părţile convin acest lucru.

Contractul colectiv de muncă încetează: la împlinirea termenului sau la terminarea lucrării pentru care a fost încheiat, dacă părţile nu convin prelungirea acestuia; la data dizolvării sau lichidării judiciare a angajatorului; prin acordul părţilor.

Aplicarea contractului colectiv de muncă poate fi suspendată prin acordul de voinţă al părţilor ori în caz de forţă majoră.

4.2.3. Salarizarea

Salariul reprezintă contraprestația muncii depuse de salariat în baza contractului individual de muncă. Salariul cuprinde salariul de bază, indemnizațiile, sporurile, precum şi alte adaosuri. Salariile se stabilesc prin negocieri individuale sau/şi colective între angajator şi salariați sau reprezentanți ai acestora.

Salariul de bază minim brut pe țară garantat în plată, corespunzător programului normal de muncă, se stabileşte prin hotărâre a Guvernului, după consultarea sindicatelor şi a patronatelor. Angajatorul nu poate negocia şi stabili salarii de bază prin contractul individual de muncă sub salariul de bază minim brut ora pe țară.

Salariul se plăteşte în bani cel puțin o dată pe lună, la data stabilită în contractul individual de muncă, în contractul colectiv de muncă aplicabil sau în regulamentul intern, după caz. Salariul se plăteşte direct titularului sau persoanei împuternicite de acesta. Nici o reținere din salariu nu poate fi operată, în afara cazurilor şi condițiilor prevăzute de lege.

Sporurile la salarii se acordă pentru: vechime în muncă, pentru munca de noapte, pentru munca suplimentară. Pe lângă sporuri se port acorda şi premii, în cursul şi la sfârşitul anului, din fondul de participare a angajaților la profitul societății ce se constituie anual, la dispoziția societății, pe baza rezultatelor economice ale anului anterior.

4.3. Legislația privind protecția socială

Şomajul şi protecția socială

Nefolosirea în forme şi grade diferite a unei părți a forței de muncă active înseamnă **şomaj**. **Şomeri** sunt considerați persoanele apte de muncă ce nu pot fi încadrate din lipsă de locuri disponibile corespunzătoare pregătirii lor.

Persoanele care intră în această categorie sunt:

- *absolvenții instituțiilor de învățământ în vârstă de 18 ani împliniți*, care nu au surse de venit proprii la nivelul a cel puțin jumătate în salariul minim stabilit pe economie, indexat , şi care într-o perioadă de 60 zile nu au reuşit să se încadreze în muncă, potrivit pregătirii lor profesionale
- *tinerii lăsați la vatră*, care nu au fost încadrați în muncă înainte de efectuarea stagiului militar şi într-o perioadă de 30 zile nu s-au putut angaja
- *persoanele al căror contract de muncă a fost desfăcut*
- *din inițiativa unității* în următoarele cazuri:

* unitatea îşi reduce numărul de personal prin desființarea unor posturi

* unitatea, prin dizolvare, îşi încetează activitatea

*unitatea se mută în altă localitate şi are posibilitatea să-şi asigure cadrele necesare pe plan local

* unitatea se mută în altă localitate, iar persoana încadrată nu acceptă să o urmeze

*persoana nu corespunde profesional postului pentru care a fost încadrată

*este reintegrat, pe baza hotărârii organelor competente, cel care a deținut anterior postul

*reintegrarea în muncă în mod obiectiv nu mai este posibilă

- *din inițiativa lor* pentru motiv care, potrivit legii, la reîncadrare nu întrerupe vechimea în aceeaşi

unitate, dacă au o vechime în muncă de cel puțin 6 luni în ultimele 12 luni premergătoare datei de

înregistrare a cererii pentru plata ajutorului de şomaj

- *la expirarea termenului* pentru care au încheiat contractul de muncă, dacă au o vechime de 6 luni

în ultimele 12 luni premergătoare datei de înregistrare a cererii pentru plata ajutorului de şomaj

Persoanele considerate şomeri, potrivit prevederilor legii nr.1/1991 privind protecţia socială a şomerilor şi reintegrarea lor profesională, beneficiază de **ajutor de şomaj** şi alte forme de protecţie socială, precum şi de sprijin în vederea reintegrării lor profesionale prin calificare şi recalificare.

Ajutorul de şomaj constă într-o sumă de bani calculată în anumite cote în salariul minim pe economie, indexat, sau ultimul salariu tarifar lunar avut, indexat, în mod diferenţiat pe categorii de beneficiari şi vechime în muncă.

Din fondul pentru plata ajutorului de şomaj, mai întâi, se vor acoperi cheltuielile legate de efectuarea plăţii ajutorului de şomaj, şi apoi, se vor acoperi cheltuielile pentru calificarea şi recalificarea şomerilor în meserii, specialităţi, funcţii şi activităţi corespunzătoare cererilor de forţă de muncă.

Durata calificării şi recalificării se stabileşte diferenţiat până la cel mult 6 luni, în funcţie de complexitatea meseriei, profesiei sau activităţii, iar când şomerii au deja unele cunoştinţe şi deprinderi practice, durata se poate reduce până la jumătate.

Absolvenţii cursurilor au obligaţia să se încadreze în unităţile în care au fost repartizaţi, iar cei care refuză neîntemeiat două repartizări au obligaţia să restituie ajutorul de şomaj primit pe perioada cursurilor până la repartizare, precum şi cheltuielile de şcolarizare.

După expirarea perioadei de acordare a ajutorului de şomaj, persoanele în cauză urmează să beneficieze de drepturile de ocrotiri sociale prevăzute de lege. Perioada pentru care o persoană este îndreptăţită să primească ajutor de şomaj constituie vechime în muncă, chiar în aceeaşi unitate.

Plata ajutorului de şomaj încetează în următoarele situaţii:

- la împlinirea termenului
- la încadrarea în muncă a titularului
- în cazul refuzului nejustificat de a se încadra într-o unitate, cu contract de muncă de durată nedeterminată sau determinată, într-un loc de muncă corespunzător pregătirii şi nivelului studiilor şomerului, situaţiei personale şi stării de sănătate a acestuia

DISCIPLINA 5: NOȚIUNI FUNDAMENTALE DE IGIENĂ

1. NOȚIUNI GENERALE DE IGIENĂ

1.1. CADRUL LEGISLATIV PRIVIND IGIENA ALIMENTATIEI

Producerea unor preparate culinare de calitate superioară presupune ca, pe lângă valoarea nutritivă, însuşirile senzoriale şi estetice, acestea să fie salubre, adică libere de factori care pot produce îmbolnăvirea. Aceasta presupune ca preparatele culinare, de patiserie şi cofetărie şi băuturile comercializate în unitățile de alimentație:

- să nu fie nocive pentru consumator,
- să corespundă condiției de inocuitate: să nu conțină organisme patogene, substanțe toxice microbiene, ouă şi larve de paraziți, impurități, pesticide, etc.

În țara noastră, legislația privind igiena alimentației este reprezentată, în principal, de următoarele acte normative:

- OG nr.21/ 1992 privind protectia consumatorilor;
- Lege nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor şi a hranei pentru animale;
- OUG nr. 97/ 2001 privind reglementarea productiei, circulatiei si comercializarii alimentelor, aprobata prin legea nr. 57/ 2002 cu modificarile si completarile ulterioare;
- O.G. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării, aprobată şi modificată prin Legea 123/1995 şi completată prin O.G. 33/1999;
- HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, modificată şi completată prin HG nr. 511/ 2004, HG nr. 1719/ 2004, HG nr. 1870/ 2005, HG nr. 1357/ 2006, HG nr. 1529/ 2007, HG nr. 751/ 2008;
- O.M.S. 976/1998 privind aprobarea normelor igienico-sanitare pentru producerea, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul, desfacerea alimentelor;
- O.M.S. 975/1998 privind aprobarea normelor igienico-sanitare pentru alimente;
- H.G. 168/1997 privind regimul produselor şi serviciilor care pot pune în pericol sănătatea sau securitatea consumatorilor;
- O.M.S. 611/1995 - Norme de igienă privind alimentele şi protecția sanitară a acestora;

1.2. SIGURANȚA ALIMENTELOR

Calitatea alimentului

Calitatea este definită ca reprezentând "ansamblul caracteristicilor unui produs care îi conferă aptitudinea de a satisface nevoile exprimate sau implicite ale consumatorului" .

În ceea ce priveşte normarea calității alimentelor, aceasta se referă la:

- *calitățile nutritive*, care trebuie să satisfacă cerințele fiziologice de nutriție ale organismului uman;
- *calități igienice* sau de inocuitate, reprezentate de conținutul in substanțe toxice sau microorganisme patogene care prin consum nu afectează sănătatea consumatorului;
- *calități organoleptice*, reprezentate de ansamblul caracteristicilor alimentului, care pot fi percepute senzorial de consumatori: formă, culoare, aspect, gust, consistență;
- *calități de întrebuintare*, care se referă la satisfacerea cerintelor consumatorului de a folosi alimentele în procesele de alimentație.

Punerea în consum public, depozitarea, transportul sau prelucrarea produselor alimentare care nu îndeplinesc condițiile stabilite prin norme, atrage după sine răspunderea materială, disciplinară, contravențională sau penală.

Ambalarea, etichetarea şi inscripţionarea produselor alimentare

Pentru a fi comercializate, produsele alimentare trebuie să fie ambalate, fie în cantităţi mici (porţionate), fie în vrac.

Ambalajul este un material specific, destinat produselor alimentare în vederea asigurării protecţiei şi utilizat pentru transportul, manipularea, depozitarea sau desfacerea acestora.

Condiţii obligatorii privind ambalajele:

- să menţină calităţile şi cantităţile produselor;
- să fie din materiale reciclabile sau care să aibă asigurate condiţii de valorificare sau eliminare ecologică;
- să fie din materiale care nu cedează alimentelor substanţe străine;
- să nu modifice caracterele organoleptice ale produselor;
- să fie curate, dezinfectate şi neinfestate cu insecte şi rozătoare;
- să nu fie purtătoare de substanţe toxice pe suprafaţa lor (să nu fi fost anterior folosite pentru ambalarea de substanţe pesticide, insecticide etc.).

Materialele de ambalare şi ambalajele utilizate pentru produsele alimentare trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătăţii.

Materialele de ambalare admise pentru alimente sunt:

- Materiale metalice: tabla cositorită şi tabla cromată (cutii de conserve), aluminiul (folie alimentară, capace);
- Materiale lemnoase: lemn natural (butoaie, lăzi), placaj şi placi din fibre din lemn (lăzi de transport), pluta (dopuri, rondele de etanşare);
- Materiale celulozice: hârtia, cartonul;
- Sticla (recipiente);
- Materiale plastice: polietilenă şi policlorură de vinil (pungi, folii de ambalare individuală / colectivă, lăzi, caserole, recipiente diverse, dopuri etc);
- Materiale complexe: hârtii cerate, hârtii metalizate, complexe din materiale celulozice, materiale plastice şi folie de aluminiu.

Orice produs alimentar ambalat trebuie să fie etichetat.

Eticheta reprezintă orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat care conţine elemente de identificare a produsului şi care însoţeşte produsul sau este aderent la ambalajul acestuia. Etichetele trebuie să îndeplinească următoarele condiţii privitoare la informarea cumpărătorului:

- denumirea sub care este comercializat alimentul;
- denumirea şi adresa completă a producătorului, ambalatorului, distribuitorului, importatorului;
- locul de provenienţă al alimentului sau de origine, dacă omiterea acestuia ar crea confuzii în gândirea consumatorilor;
- lista cuprinzând ingredientele (inclusiv aditivi alimentari), în ordinea descrescătoare a cantitaţilor folosite;
- cantitatea netă pentru alimentele neambalate;
- termenul de valabilitate;
- condiţii de depozitare şi instrucţiuni de utilizare, când este cazul;
- date pentru identificarea lotului;
- concentraţia alcoolică pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2% ;
- menţiuni suplimentare (informaţii nutriţionale, compoziţie chimică, valoare energetică).

Termenul de valabilitate (data durabilităţii minimale) reprezintă data până la care alimentele respective îşi păstrează caracteristicile specifice în condiţii de depozitare corespunzătoare.

Data se compune din indicarea clară a zilei, lunii şi a anului într-o formă cronologică nemodificată.

În cazul alimentelor:
- a căror durabilitate este mai mică de 3 luni este suficient să se indice ziua şi luna;
- a căror durabilitate este mai mare de 3 luni, dar mai mică de 18 luni, este suficient să se indice luna şi anul;
- a căror durabilitate este mai mare de 18 luni, este suficient să se indice anul.

Falsificarea alimentelor

Falsificarea alimentelor reprezintă adaosul oricărei substanțe într-un produs alimentar, cu scopul mascării unor defecte sau al conferirii unor proprietăți pe care produsul nu le justifică prin originea şi compoziția sa.

Exemple:

- substituirea laptelui de oaie sau de bivoliță cu lapte de vacă
- extragerea grăsimii sau adaosul de apă în lapte
- adaosul de conservanți (apă oxigenată) sau neutralizanți (bicarbonat de sodiu) pentru prevenirea sau mascarea creşterii acidității laptelui;
- adaos de făină, gelatină, cretă, gips în smântână, pentru creşterea consistenței;
- substituirea smântânii cu iaurt;
- substituirea cărnii de calitate superioară cu carne de calitate inferioară sau cu carne provenită de la alte specii (mai ales la carnea tocată);
- spălare cu oțet sau condimentarea excesivă pentru mascarea alterării cărnii;
- adaos de apă, îndulcitori, coloranți, aromatizanți, alcool în vinuri; etc.

2. MICROBIOLOGIA SPECIFICĂ PRODUSELOR ALIMENTARE

Lumea vie cuprinde, pe lânga plantele verzi şi o lume invizibilă cu ochiul liber, dar vizibilă la microscop. Este lumea *microorganismelor.* Ele se numesc aşa pentru că sunt extrem de mici, sub 0,1mm (se măsoara în microni).

Dintre microorganisme fac parte:virusurile, bacteriile, drojdiile şi mucegaiurile.

Microorganismele trăiesc peste tot, în sol, în aer, pe alimente, în corpul plantelor, al animalelor şi al omului.

Clasificarea lor dupa unele caractere comune.

Dupa <u>*modul de hrănire*</u> deosebim :

- ➢ *microorganisme autotrofe* – se hranesc prin fotosinteza;
- ➢ *microorganisme heterotrofe:*

- *saprofite* – descompun materia organică moartă;
- *parazite* – trăiesc pe organismele vii.

<u>După acțiunea lor</u>, microorganismele se po grupa în:

Microorganisme utile (nepatogene). Sub acțiunea lor au loc procese utile ca:

- obținerea produselor lactate acide;
- acrirea verzei şi a murăturilor;
- obținerea berii şi a produselor de panificație;
- microorganismele din microflora intestinală normală care participă la digestie;
- *sinteza* vitaminelor din grupa B în *intestinul gros* al omului;
- fixarea azotului atmosferic;
- topirea inului şi a cânepei în industrie;

Microorganisme patogene (care provoacă boli). Exemple:

- toxiinfecții alimentare provocate de consumul de alimente contaminate;
- pneumoniile si tetanosul sunt provocate de microorganisme;

- multe plante sunt atacate de microorganisme (in special ciuperci) care le produc boli;

Acțiunea patogenă a unor microorganisme este combătută de acțiunea altor microorganisme. Antibioticele sunt substanțe ce au ca acțiune stoparea înmulțirii microorganismelor patogene (antibiotic anti-viață).

Există şi microorganisme ***condiționat patogene***, *(oportuniste)* care produc îmbolnăvirea organismului numai in anumite condiții şi anume:
- când scade rezistența organismului (oboseală, stres, alimentație defectuoasă)
- când creşte agresivitatea bacteriilor (selecție, modificari genetice).

Microorganisme care nu sunt folositoare, dar nu sunt nici patogene (indiferente)

Aceste microorganisme provoaca pagube omului:
- alterează alimentele;
- degradează îmbracămintea, încălțămintea, alte obiecte;
- modifică nefavorabil mediul ambiant, când se dezvoltă pe pereți, obiecte.

Virusurile sunt microorganisme aflate la limita dintre lumea vie şi cea nevie. Ele au o structură şi o funcționalitate simplă fiind lipsite de un metabolism propriu şi înmulțindu-se numai în interiorul celulei gazdă, pe care o parazitează, distrugând-o. Alimentele contaminate cu virusuri reprezintă doar o cale de vehiculare a acestora. Fiind parazite, virusurile sunt microorganisme patogene (pot provoca îmbolnăviri)

Bacteriile sunt organisme unicelulare aerobe sau anaerobe, care au o largă răspândire în natură, rezervorul mai ales în sol. Bacteriile ajung temporar şi în aer fiind răspândite de curenți la distanțe foarte mari. Din sol, bacteriile pot ajung pe suprafața plantelor şi în organismul animal (intestin.

În industria alimentară, bacteriile lactice selecționate sunt folosite la transformarea laptelui în produse lactate acide şi în brânzeturi, în panificație, la conservarea legumelor, fructelor ş.a.

Bacteriile produc însă alterarea produselor alimentare (acrirea berii, oțetirea vinului, putrefacția cărnii etc.).

Unele bacterii produc toxiinfecții alimentare sau îmbolnăviri grave (tuberculoza, febra tifoidă, dizenterie, sifilix, bruceloză, antrax) etc.

Forme de existență ale bacteriilor:
- forma *vegetativă* – este forma de viață activă a bacteriilor;
- forma de *spor* – forma de viață latentă, întâlnită la unele bacterii, care apare în condiții nefavorabile de mediu (în urma procesului de sporulare); sporii sunt foarte rezistenți la temperatură, find distruşi la temperaturi mau mari de 100 °C. Sporii ajunşi în condiții favorabile de mediu germinează, trecând în forma vegetativă de viață a celulei.

Mucegaiurile sunt microorganisme cu corpul numit miceliu, format din împletirea unor filamente lungi numite hife. Sunt microorganisme aerobe, dezvoltându-se la suprafața produselor.

Înmulțirea mucegaiurilor se face prin spori, adaptați la cele mai vitrege condiții de mediu, fără multă apă, rezistenți la uscăciune, chiar şi ani, dar şi prin hife.

Deşi nu sunt patogene, unele mucegaiuri formează toxine specifice, foarte puternice, numite *micotoxine,* degradează produsele alimentare prin mucegăire cu modificarea calităților senzoriale şi pierderea valorii alimentare.

Sunt însă şi mucegaiuri utile, folosite la maturarea unor brânzeturi şi a salamurilor crude, obținerea unor preparate enzimatice, producerea unor acizi organici , vitamine , antibiotice (peniciline) şi alte preparate medicinale etc.

Drojdiile sunt microorganisme unicelulare aerobe sau anaerobe, foarte răspândite în natură.

Ele prezintă o importanță deosebită pentru om deoarece sunt agenți ai fermentației alcoolice a glucidelor, cu multiple aplicații în industria alimentară. Drojdiile fermentative sunt utilizate la fabricarea spirtului de fermentație, a vinului, berii şi pâinii. Drojdiile prezintă o mare însemnătate practică în industriile, dar se manifestă şi ca agenți de degradare a unor produse alimentare.

Există şi un număr mic de drojdii cu acțiune patogenă (ex. Candida albicans).

3. INOCUITATEA (SALUBRITATEA) ALIMENTELOR

3.1. Tipuri de insalubrizări

Alimentele sunt considerate bune de consum atunci cand, prin caracteristicile lor fizico – chimice, bacteriologice si biologice, nu au un effect nociv asupra sanatatii consumatorului, ci, din contra, isi exercita rolul nutritive si il determina pe acesta sa le consume cu placere.

1. Impurificarea alimentelor

Impurificarea alimentelor consta in prezenta unor componente straine de compozitia normala a acestora. Acestea nu au un effect nociv direct asupra organismului consumatorului, dar determina o reactie de respingere din partea lui. De exemplu: un ciob de sticla intr-o conserva, un cuisor intr-o prajitura, un nasture in mancare etc.

2. Alterarea alimentelor

Alterarea alimentelor consta in modificarea caracterelor organoleptice din cauza actiunii unor microorganisme, fapt ce nu duce la imbolnavirea directa si imediata a consumatorului, ci la o reactie de respingere a mancarii.

Daca numarul microorganismelor si durata lor de actiune sunt mari, atunci alimentele produc imbolnavirea.

Principalele procese chimice care se petrec la alterarea alimentelor sunt:

a) Putrefacția – este procesul de descompunere a proteinelor in substante cu molecula mica, din care multe sunt toxice pentru organism. Este intalnita mai ales la carne, oua, etc.
b) Fermentația – este procesul de descompunere a zaharurilor in dioxid de carbon si acizi cu effect irritant si toxic pentru organism. O intalnim la fainoase, dulciuri, legume, fructe etc. Cele mai frecvemte fermentatii sunt fermentatia lactica si alcoolica.
c) Râncezirea – este procesul de descompunere a grasimilor in substante cu gust si miros neplacute si iritante pentru tubul digestive.
d) Mucegăirea – procesul de dezvoltare a mucegaiurilor la suprafața alimentelor, cu eliminarea în mediu a unor substanțe toxice (micotoxine).

Alimentele care au suferit procesele de putrefactie, fermentatie si rancezire isi modifica caracterele organoleptice normale. Totodata, ele contin substante iritante si alergizante, putand produce imbolnaviri daca sunt consummate.

3. Contaminarea alimentelor

Prin actiunea unor agenti contaminanti se modifica compozitia normala a alimentelor, consumul lor ducand la imbolnavire. Agentii contaminanti sunt:

- bacteriile si toxinele lor
- ciupercile si mucegaiurile
- virusuri
- paraziti
- substante chimice straine de compozitia normala a produsului.

3.2. *Îmbolnăviri produse de consumul de alimente insalubre*

1. Toxiinfectii alimentare provocate prin consumul unor alimente contaminate cu germeni patogeni sau conditionat patogeni cu predominanta tabloului infectios sau toxic.
2. Viroze transmise prin alimente: hepatita A, enteroviroze etc.
3. Parazitoze provocate prin consumarea de produse infestate cu: *trichinella spiralis; tenia.solium, tenia saginata; giardia , lamblia; ascaris lumbricoides (limbrici); oxiuri .*
4. Intoxicaţii alimentare provocate prin consum de alimente care conţin:
   - săruri de metal (Pb, Cd, Hg);
   - reziduuri de pesticide şi alţi contaminanţi chimici;
   - detergenţi, dezinfectanţi, antiseptice, antibiotice;
   - adjuvanţi alimentari in exces sau neautorizaţi sanitar;
   - compuşi toxici din ambalaje;
   - compuşi toxici naturali;
   - micotoxine.
5. Imbolnăviri prin contaminare radioactivă a alimentelor.

1. Toxiinfecţii alimentare

Aceste boli acute apar sporadic sau epidemic in urma consumului de alimente intens contaminate cu diferite bacterii şi/sau toxinele acestora caracterizate clinic printr-o simptomatologie de gastroenterocolită acută cu debut brutal şi fenomene toxice generale; sunt produse de bacterii patogene / conditionat patogene / toxinele acestora.

Aceste afecţiuni apar, de regulă, sub forma unor îmbolnăviri colective care cuprind un mare număr de persoane care au consumat acelaşi aliment, contaminat cu acelaşi germene sau cu toxinele sale (cel mai adesea).

Din punct de vedere clinic, toxiinfecţiile alimentare pot îmbrăca două *forme*, în funcţie de predominanta caracterului infecţios sau a celui toxic:

- *forma infecţioasă:*
  - este cauzată de multiplicarea microorganismelor de tipul streptococ sau salmonella din alimentele consumate;
  - se caracterizează printr-o perioadă de incubaţie mai lungă, cu evoluţie febrilă, dureri de cap, greaţă, vărsături, diaree, dureri abdominale şi poate duce la moarte;
  - durata bolii, dacă este la timp şi corect tratată, este de 3-5 zile, după care urmează dispariţia simptomelor;
- *forma toxică:*
  - este cauzată de toxinele eliberate de micro organisme de tipul stafilococ, clostridium botulinum sau salmonella în alimentele contaminate;
  - se caracterizează printr-o perioadă de incubaţie foarte scurtă, cu vărsături, diaree, stare de intoxicaţie şi febră moderată sau chiar absentă;
  - durata bolii este scurtă, de 24 de ore sau mai puţin, cu excepţia botulismului, în care boala se prelungeşte foarte mult

Datorită evoluţiei scurte a bolii şi a variabilităţii germenilor incriminaţi, în toxiinfecţiile alimentare nu se instalează o imunitate solidă faţă de agenţii patogeni respectivi.

Alte infecţii bacteriene transmise prin alimente sunt:

- *dizenteria,* care afectează cu predilecţie tubul digestiv şi sistemul nervos;
- *holera,* boală infecto-contagioasă gravă, manifestată prin diaree, vărsături, deshidratare, dacă nu este tratată în timp util, survine moartea. Poate provoca epidemii extinse.

PRINCIPALELE TIPURI DE TOXIINFECȚII

AGENTUL PATOGEN	ALIMENTUL VEHICUL SURSA DE CONTAMINARE	BOALA PE CARE O POATE PROVOCA	DISTRUGERE	SEMNELE ÎMBOLNĂVIRII
SALMONELLA	Se găsește în: – carnea de porc; – de pasăre; – ouă (în special de rață); – crustacee; – legume; – icre; – vânat; – pește; – prăjituri. Se transmite: – de animalele domestice și sălbatice infectate; – de om.	Toxiinfecții alimentare	Bacteria poate fi distrusă la temperatură de 60 °C în 20 min și la temperatura de 100 °C în 5-7 min; se recomandă păstrarea preparatelor la rece la temperaturi de 5 °C și coacerea completă, prelungită, la temperaturi de peste 75 °C. Combaterea toxiinfecțiilor cu *Salmonella* se face prin: – respectarea riguroasă a regulilor de igienă în sacrificarea animalelor și manipularea cărnii; – îndepărtarea rozătoarelor din întreprinderile alimentare; – fierberea prelungită a ouălor de rață; – răcirea rapidă a preparatelor și introducerea lor în frigider	Perioada de incubație: 6-48 ore. Simptome: stări de vomă, dureri de stomac, grețuri, vărsături, frisoane, scaune diareice.
STAFILOCOCUS AUREUS ENTEROTOXINA A, B, C, D, E (produsă de STAFILOCOCUS AURESU)	Se găsește în carne, derivate din carne, produse de patiserie, crema de vanilie, înghețată, lapte, brânzeturi, pește. Sursa de contaminare este omul infectat (răni produse prin tăiere, opărire, abcese, acnee, infecții ale nasului, gâtului, fecale).	Intoxicații și toxiinfecții alimentare	Se recomandă spălarea pe mâini temeinic și cât mai des și păstrarea preparatelor la o temperatură de 5 °C.	Perioada de incubație: 1-6 ore; este foarte rezistent la căldură. Simptome: vomă violentă, dureri abdominale, diaree, pierderea cunoștinței, scăderea temperaturii corpului.
CLOSTRIDIUM BOTULINUM	Se găsește în: alimente slab acide, conserve netratate termic corespunzător, afumături, derivate din carne, în special tocături, pește.	Botulism (toxiinfecție alimentară gravă)	Bacteria se dezvoltă în mediu fără oxigen (în cutii vidate, conserve, borcane); poate fi distrusă la temperatura de 120 °C în 4-10 minute.	Toxina atacă sistemul nervos, produce amețeală, pierderea forței musculare, paralizii, oprirea respirației.
CLOSTRIDIUM PERFINGERS	Se găsește în restaurante și unități de producere a semipreparatelor (catering), în carne, legume, verdețuri. Se transmite prin animale infectate, sol, praf, ape uzate, materii fecale.	Toxiinfecții alimentare	Se recomandă răcirea rapidă a preparatelor și introducerea lor în frigider. Poate forma spori care sunt rezistenți la temperaturi ridicate și se pot dezvolta în absența aerului (în interiorul bucăților de carne din preparate). Crește și se dezvoltă rapid în jurul temperaturii de 45 °C.	Perioada de incubație: 8-22 ore. Simptome: dureri de stomac, vomă, diaree, gaze.

AGENTUL PATOGEN	ALIMENTUL VEHICUL/ SURSA DE CONTAMINARE	BOALA PE CARE O POATE PROVOCA	DISTRUGERE	SEMNELE ÎMBOLNĂVIRII
CAMPYLOBACTER	Se găsește în carnea de pasăre și în alte tipuri de carne macră; este periculos chiar și în doze mici.	Toxiinfecții alimentare	Poate fi distrusă prin coacere, fierbere, frigere la peste 75 °C. Se recomandă verificarea mediului și a echipamentelor din bucătărie.	
SHIGELLA este un bacil intestinal, asemănător cu *Salmonella*.	Se dezvoltă la temperaturi între 10–45 °C. Se transmite prin materii fecale și apă. Se găsește în lapte, cartofi, paste, carne de pasăre.	Toxiinfecții alimentare		Poate provoca dizenterie bacilară. Simptome: diaree.
ESCHERICHIA COLI este asemănător cu *Salmonella*.	Sursa de contaminare este omul infectat. Se găsește în fructe, legume, alimente contaminate; germenii sunt periculoși în cantități mici.	Toxiinfecții alimentare	Bacteria poate fi distrusă la temperatura de 60 °C în 30 minute.	Perioada de incubație: 12-72 ore. Se manifestă prin dureri abdominale, crampe, stări de vomă, febră, scaune sanguinolente.

2. Viroze transmise prin alimente

Virusurile au o structură şi o funcționalitate simplă fiind lipsite de un metabolism propriu şi înmulțindu-se numai în interiorul celulei gazdă, astfel încât alimentele contaminate cu virusuri reprezintă doar o cale de vehiculare a acestora.

Hepatita virală tip A (epidemică):

- supranumită şi boala mâinilor murdare, domină vârsta copilăriei;
- apare frecvent în colectivități de copii
- rezervor de infecție: bolnav cu forme .icterice de hepatită sau cu forme inaparente;
- cale de transmitere: fecal-orală, mâini murdare, obiecte contaminate, alimente contaminate prin manipulare necorespunzătoare.
- virusul hepatic se localizează în ficat, boala are o perioadă de 20 – 30 de zile;
  - simptome: febră, astenie, grețuri, vărsături, dureri de stomac, somnolență, balonări, icter (îngălbenirea tegumentelor şi a mucoaselor).

Gastroenterite virale:

- apar în sezonul cald prin consumul de alimente contaminate;
- cale de transmitere: fecal-orală prin contact direct sau indirect prin mâini murdare, alimente contaminate.

3. Parazitoze

Reprezintă asociații biologice între doi factori şi anume gazdă şi parazit. Gazda reacționează prin formare de anticorpi etc., iar parazitul prin formare de toxine, reacții alergice, inflamatorii, consum de substante nutritive, actiuni mecanic iritative.

Giardioza:

- este cauzată de un protozoar flagelat; clinic se manifestă prin diaree, anorexie, dureri abdominale, meteorism, reacții alergice , tulburări nervoase etc;
- rezervor de infecție: omul bolnav sau purtător asimptomatic; .
- cale de transmitere: fecal-orală, mâini murdare, apă şi allimente contaminate,

egetale contaminate consumate nespălate; se elimină sub formă de chisturi prin materiile fecale.

Prevenire:spălarea verdeţurilor, evitarea surselor de apă contaminate, practici de igienă corespunzătoare,triaj epidemiologic.

Trichineloza:

este rezultatul infestării organismului uman cu *trichinella spiralis,* un nematod care-l parazitează accidental;

infestează şi animale ca: porc, câine, pisică, urs, vulpe,mistreţ, şobolan .

rezervor de răspândire: şobolanii (se devorează între ei, apoi sunt mâncaţi de porci);

sursa de infecţie: tăieri particulare de porci, consum de carne provenită din vânat;

simptome: febră, dureri musculare, stare de rău, deces.

Prevenire: trichinoscopie (vizualizarea parazitului la microscop), prelucrarea termică a cărnii (peste 77°C, fierbere 30 min/kg carne), evitarea consumului de carne crudă (biftec);

Teniozele:

Tenia solium:- parazit al intestinului subţire la om;

- gazdă intermediară: - porcul;
- proglotele cu ouă sunt eliminate pasiv prin scaun şi ajung pe sol, de unde sunt ingerate de porci; prin digerarea lor proglotele pun în libertate ouăle care trec în circulaţie de unde ajung la nivelul musculaturii, embrionează, apoi veziculează şi dau naştere formei larvate a teniei (cisticercul); consumul de carne infestată cu cisticerci reprezintă mecanismul de transmitere la om.
- simptome: slăbire, astenie, inapetenţă, dureri abdominale.

Profilaxie: - control sanitar-veterinar al materiei prime.

Tenia saginata:.

- gazda intermediară este reprezentată de bovine;
- profilaxie: - creşterea porcilor în spaţii controlate, control sanitar-veterinar al animalelor sacrificate, utilizare /păstrare /îndepărtare corespunzătoare a dejectelor animale.

Ascaridioza:

- este rezultatul infestării organismului uman cu *ascaris lumbricoides* (limbrici), care parazitează intestinul subţire al omului; ouăle se elimină din intestin prin materiile fecale de unde ajunse pe sol embrionează, iar larva devine infestantă; ouăle larvate pot fi ingerate de om odată cu legumele /fructele insuficient spălate sau nespălate contaminate. În intestin acestea pun în libertate larvele care străbat peretele intestinal, fiind vehiculate prin torentul sanguin în ficat apoi în plămân; ulterior migrează din peretele alveolar spre bronhii, trahee, faringe de unde se elimină prin spută, sau prin esofag. Ajunse în intestin ciclul se reia.

Profilaxie: evacuare /utilizare /depozitare corectă a dejectelor, spălarea fructelor şi a legumelor, măsuri de igienă individuală, desfungizarea unităţilor alimentare.

4. Intoxicaţii alimentare

. Intoxicaţii datorate consumului de alimente contaminate cu mucegaiuri şi fungi

Atenţia deosebită acordată *mucegaiurilor* se datorează proprietăţilor anumitor specii de fungi de a elabora şi elibera în aliment metaboliţi numiţi *micotoxine*, care au o mare capacitate de a modifica structuri normal biologice; acestea au efecte degradante atât la om cât şi la animalul care consumă alimente contaminate cu micotoxine; un anumit tip de micotoxine numite *aflatoxine* au acţiune cancerigenă asupra organismului, de aceea contaminarea alimentelor cu mucegaiuri este mai periculoasă decât cea cu bacterii; in condiţii nefavorabile de temperatură şi umiditate, mucegaiurile contaminează alimentele şi produc metaboliţi toxigeni;

consumul de nutrețuri contaminate cu micotoxine de către animal, apoi consumul de carne, lapte, ouă etc. contaminate cu micotoxine de către om duce la îmbolnăvirea acestuia.

Profilaxie: rafinarea uleiurilor vegetale (exemplu singular de decontamihare), prevenirea dezvoltării mucegaiurilor de la recoltare şi până la consumator, combaterea vectorilor care poluează materiile prime şi creează condiții de dezvoltare a mucegaiurilor (umiditate crescută), evitarea condensului (favorizează germinarea sporilor de mucegai), desfungizarea unităților alimentare.

Ciupercile patogene produc infecții ale pielii numite micoze (candidoze, microsporia, favus). Infecții ale pielii produc şi diferite bacterii patogene (piodermite, furuncul, impetigo, intertrigo, zăbăluța).

B. Insalubrizarea chimică a alimentelor

Procesul de poluare chimică a alimentelor talonează sau chiar depăşeşte poluarea celorlalte elemente ale mediului, care de obicei constituie sursă de impurificare. Explicatia constă în capacitatea alimentului de a cumula şi concentra noxele sau chiar de a le genera în condițiile unei tehnologii neinspirate. Accesul noxei în doză mică nu înseamnă implicit şi diminuarea riscului, ci doar apariția unei intoxicații cronice cu evoluție lentă şi simptomatologie ştearsă, dar nu lipsită de gravitate.

Interacțiunea noxă/aliment implică următoarele situații:
- accentuarea sau diminuarea toxicitătii;
- modificări ale metabolismului vegetal /animal al țesutului viu care urmează să devină aliment;
- dificultatea supravegherii diseminării noxelor şi a efectelor acestora asupra sănătății datorită accesului alimentului la orice consumator şi pe tot parcursul vieții .

Efectul poluării chimice asupra alimentelor:
- modificări ale pigmenților conținuți în alimente;
- modificări de aromă, gust, miros;
- inactivarea vitaminelor (C, B, A, E);
- oxidarea grăsimilor etc.

Efectul poluării chimice asupra sănătății populației:
- acțiune alergizantă;
- acțiune antienzimatică digestivă (tulburări digestive, scăderea coeficientului de utilizare digestivă);
- acțiune antienzimatică metabolică (inhibarea enzimatică dată de pesticide);
- acțiune spoliantă şi stresantă (suprasolicitarea mecanismelor de detoxifiere);
- acțiune mutagenă, teratogenă, cancerigenă.

*Metode de reducere a poluării alimentelor:*depistarea surselor de insalubrizare şi a mecanismelor de formare /vehiculare prin alimente, identificarea chimică a agentului nociv /recunoaşterea contaminării, măsuri legislative /norme de conținut.

Tipuri de contaminanți chimici:

a) care se adaugă în mod voit în aliment:
- aditivi alimentari (utilizarea de aditivi nepermişi sau depăşirea dozelor admise pentru cei permişi);

b) care apar accidental, ca factori de poluare ai alimentelor:
- pesticide (insecticide, fungicide, acaricide, ierbicide, rodenticide);
- nitrati, nitriti (din îngrăşăminte);
- hidrocarburi aromatice policiclice (provenite din fum, alimente arse);
- metale şi metaloizi (din utilaje sau ambalaje necorespunzătoare);
- substanțe radioactive;
- medicamente de uz veterinar, hormoni folosite în tratamentul animalelor domestice;

- detergenți, dezinfectanți, proveniți din clatirea insuficientă în timpul operațiilor de igienizare.

C. Substanțe toxice şi antinutritive naturale

Există substanțe toxice care se găsesc în mod natural în unele alimente. Cele mai periculoase sunt cele provenite de la ciuperci necomestibile, care produc intoxicații grave şi chiar deces. Alte substanțe toxice se găsesc în semințele de ricin, neghină, rapiță sălbatică, sâmburii de piersici, cartofii încolțiți.

În unele alimente se găsesc substanțe antinutritive, care împiedică digestia sau absorbția intestinală a unor substanțe nutritive valoroase. Astfel de substanțe se găsesc în albuşul de ou, leguminoase uscate (îngreunează digestia proteinelor), grâu, spanac, sfeclă roşie (împiedică absorbția calciului).

4. IGIENA INDIVIDUALĂ A LUCRĂTORILOR DIN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

Generalități

Toate persoanele care lucrează într-un spațiu în care se manipulează alimente trebuie să efectueze în mod obligatoriu controlul medical, la angajare şi periodic, stabilit prin reglementările Ministerului Sănătății.

Controlul medical periodic cuprinde:

- examen clinic general;
- examen serologic pentru depistarea sifilisului (VDRL)
- examen coproparazitologic şi coprocultură

În toate unitățile alimentare conducătorii acestora sau persoane din unitate spacial desemnate au obligația de a verifica zilnic starea de igienă individuală a personalului. Persoanele care prezintă o boală sau suspiciunea unei boli ce poate fi transmisă prin alimente, care sunt purtătoare de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boală diareică acută nu vor fi autorizate să-şi desfăşoare activitatea în spații în care se manipulează alimente.

Obligațiile angaiatorului

- Să angajeze numai persoane care în urma controlului medical şi de aptitudini psihoprofesionale corespund sarcinilor de muncă pe care trebuie să le execute;
- Angajatorii sunt obligați să respecte reglementările privind examenul medical la angajarea în muncă, controlul medical periodic şi examenul medical la reluarea muncii;
- Angajatorii sunt obligați să asigure fondurile şi condițiile necesare pentru efectuarea examenului medical la angajare, a controlului medical periodic şi a examenului medical la reluarea activității;
- Angajatorii au obligativitatea să acorde gratuit angajaților echipament individual de protecție;

Obligațiile angaiaților

- Să utilizeze echipamentul individual de protecție conform scopului pentru care a fost acordat;
- Să respecte indicațiile medicului de medicina muncii şi normele de igienă în vigoare.

Aspecte legate de igiena corporală a personalului.

Însuşirea cunoştintelor şi a deprinderiior igienice de către persoanele care lucrează în sectorul alimentar influențează atât starea de sănătate a individului însuşi cât şi pe cea a persoanelor care consumă produse realizate sau manipulate de acesta.

Însuşirea corectă a deprinderilor de igienă se face prin cursuri periodice de instruire şi /sau perfecționare în materie de igienă a persoanelor care manipulează alimente, în funcție de activitatea pe care aceştia o desfăşoară.

Comportamente corecte de igienă personală:

Mâinile trebuie să aibă:

- unghiile tăiate scurt, curățate cu periuță şi săpun (de preferat periuță individuală şi săpun lichid sau de bună calitate), nedate cu lac;
- nu se poartă bijuterii;
- mâinile se spală ori de câte ori e nevoie, la începerea lucrului, la schimbarea tipului de activitate, în cadrul aceleiaşi activități dacă aceasta durează mai mult de 10 minute, la atingerea părului, nasului, gurii etc., după manipularea materiei prime, a ambalajelor etc., după folosirea WC-ului, după curățenia şi dezinfecia grupurilor sanitare, a locurilor de muncă;
- se va folosi apă curentă caldă (35°-40°C), potabilă, asigurându-se o bună umezire a mâinilor; se săpunesc şi se clătesc abundent sub jet de apă; se usucă sub jet de aer cald, cu prosoape de unică folosință sau prosoape textile rulate pe suport, astfel încât la fiecare ştergere să se folosească o zonă curată;
- în cazul rănirii în timpul lucrului se spală, se dezinfectează, se pansează, iar dacă rana este adâncă se anunță medicul unitătii; nu se va lucra în mod direct cu alimen tele în situația în care există astfel de mici accidente; dacă nu se poate schimba locul de muncă se protejează rana şi se pun mănuşi chirurgicale;

Părul trebuie să fie:

- spălat des şi pieptănat în afara zonelor de lucru; nu se atinge cu mâna în timpul activitații;
- protejat (strâns, acoperit) în locurile de preparare a alimentelor.

Pielea trebuie să fie:

- spălată bine deoarece pe suprafața ei prezintă microbi;
- angajații trebuie să declare orice infecții acute ale pielii (panariții, abcese, furuncule), conducătorului direct al activitătii.
- nu se folosesc odorizante şi parfumuri cu mirosuri persistente.

Gura, nasul şi urechile trebuie să *fie:*

- curate, asigurându-se o bună igienă a acestor cavități, deoarece sunt porți de intrare a microbilor.
- nu se stranută, nu se tuşeşte, nu se şterg ochii, nasul deasupra alimentelor, nu se fumează, nu se gustă mâncarea cu degetul.

Echipamentul de protecție

- În unitățile cu profil alimentar, echipamentul de protecție are rolul de a apăra produsele alimentare de impurificare cu microorganisme sau praf de pe suprafața corpului şi de pe hainele de stradă.
- Echipamentul bucătarului se compune din: halat, jachetă, şorț, bonetă / basma, încălțăminte închisă / cizme de cauciuc. În general se preferă culoarea albă.
- În afara echipamentului sanitar de protecție a alimentelor, lucrătorii mai poartă şi un echipament care îi apără de factorii nefavorabili ai locului de muncă: haine vătuite, cizme de pâslă cu talpă groasă, şorț impermeabil etc
- Unitățile trebuie să asigure un număr suficient de echipamente sanitare (de preferat câte două pentru fiecare angajat) şi să organizeze sistemul de curățare a echipamentului (spălătorii proprii În cazul unităților mari).
- Toate persoanele care manipulează alimente inclusiv elevii şi studenții practicanti, trebuie să utilizeze în funcție de specificul locului de muncă echipament de protecție sanitară a alimentelor. Acesta trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
  - să acopere îmbrăcămintea şi părul capului;
  - să fie impermeabil în părțile care vin în contact cu umezeala şi să nu permită

trecerea uşoară prin material a microorganismelor şi a substanţelor nocive;

- să se folosească numai în mediul pentru care este destinat şi numai la locul de muncă, pe tot parcursul programului de lucru;
- să fie curat, apretat, călcat;
- să nu fie creator de factori de ridc (butoni, panglici, şireturi care pot să cadă în mâncare sau care se pot aprinde sau agăţa în diverse utilaje);
- să aibă croială simplă, lejeră, fără cute sau alte elemente care acumulează microbi;
- să se poată igieniza uşor;

- Echipamentul de protecţie se ţine în dulapuri special amenajate din cadrul vestiarului, proiectat /construit /amenajat tip filtru; de preferat trebuie să existe două compartimente, unul în care se păstrează echipamentul de protecţie şi celălalt în care se păstrează hainele de stradă.
- Echipamentul de protecţie nu se împrumută.
- Se interzice transportul echipamentului pe sub hainele de stradă sau transportul acestuia în sacoşe folosite, în contact cu alte obiecte.

În scopul prevenirii bolilor prin nerespectarea normelor de igienă, autorităţile competente vor recolta periodic din unităţile care produc, prepară, servesc, depozitează, transportă şi comercializează alimente *teste de salubritate* de pe suprafeţele de lucru, utilaje, ustensile, ambalaje, mâini, echipamentul de lucru al personalului care manipulează alimente şi din aerul din încăperile de lucru. Testele de salubritate se recoltează şi în cazul unor suspiciuni de contaminare a produselor alimentare sau în cazul toxiinfecţiilor alimentare. Rezultatele testelor de salubritate trebuie să se încadreze în normele microbiologice emise de Ministerul Sănătăţii.

5. IGIENA LOCULUI DE MINCĂ, IGIENA CIRCUITULUI PRODUSELOR ALIMENTARE

5.1. REGULI FUNDAMENTALE DE IGIENA LA DEPOZITAREA SI PASTRAREA ALIMENTELOR

După destinaţia lor, spaţiile pentru depozitarea alimentelor cuprind:

- spatii frigorifice
- spatii pentru pastrarea produselor uscate si a conservelor
- spatii pentru pastrarea legumelor si fructelor.

Produsele alimentare recepţionate trebuie să fie însoţite de certificate de calitate fito– sanitare / sanitar-veterinare / buletine de analiză.

Materiile prime trebuie depozitate astfel încât să prevină alterarea acestora şi să le protejeze împotriva contaminării, asigurându-se păstrarea lor în condiţiile de temperatură recomandate şi înscrise pe etichetă sau pe documentele de însoţire. Depozitarea se va face pe principiul rotării stocurilor, separate pe sortimente, eventual pe zile de fabricaţie, pentru scoaterea lor la consum înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Spaţii de depozitare a produselor perisabile

Spaţiile frigorifice sunt destinate refrigerării sau congelării produselor.

Spaţiile de refrigerare pot funcţiona corespunzător până la o temperatură de 4^0C; refrigerarea încetineşte activitatea microorganismelor, fără însă a le distruge, asigurând o durată de conservare scurtă, de câteva zile.

Produsele congelate se păstrează la temperaturi cuprinse -12°C şi -18°C. Există şi posibilitatea efectuării unei congelari rapide sub până la -40°C. Congelarea opreşte activitatea bacteriană, astfel încât procesele de alterare sunt oprite

(reversibil), ceea ce asigură o durată de conservare mai lungă (câteva luni până la un an).

Amplasarea utilajelor de refrigerare şi de congelare se face în încăperi curate, bine ventilate, iluminate, fără însorirea directă a aparatului, cu acces uşor.

Reguli de amplasare a alimentelor în spaţiile frigorifice:

- Alimentele care emană mirosuri specifice se depozitează separat de cele care împrumută mirosuri;
- Preparatele crude se depozitează separat de cele care au suferit un tratament termic;
- Nu se introduc în spaţiile de frig produse alterate, cu ambalaje murdare, deteriorate;
- Vor fi dotate cu termometru şi grafic de temperatură completat de 2 ori pe zi.
- Dezgheţarea şi igienizarea spaţiilor frig se face după un program stabilit sau la nevoie, prin spălare / dezinfectie, clătire.

Spaţii de depozitare a produselor greu perisabile (produse uscate şi conserve):

Temperatura de păstrare este cuprinsă între 7^0C şi 20^0C şi umiditate redusă (în particular se urmăreşte temperatura indicată pe eticheta sau ambalaj de către producător).

Aşezarea lor se va face pe rafturi, rasteluri şi boxpaleţi, fiind interzisă depozitarea lor direct pe paviment. Nu se acceptă conservele deformate, ruginite, bombate, cu scurgeri sau cu valabilitate depăşită.

Spaţii de depozitare pentru legume şi fructe.

Sunt indicate spaţiile răcoroase, cu umiditate mare, tip pivniţă.

Legumele *şi* fructele se vor depozita pe rasteluri, grătare sau după sortare prealabilă. Cartofii şi rădăcinoasele se vor depozita separat de celelalte legume *şi* fructe. Periodic se va efectua curăţenia /spălărea /dezinfecţia depozitelor de păstrare a alimentelor conform normelor igienico - sanitare în vigoare, precum şi prevenirea pătrunderii dăunătorilor (plase la ferestre /astuparea crăpăturilor, dezinsecţie şi deratizare periodică, efectuată de unităţi specializate).

Depozitarea ambalaielor:

Spaţiul de depozitare va avea o capacitate corespunzătoare în funcţie de volumul de activitate a unităţii. Aceste spaţii vor fi curat întretinute, ferite de praf şi de rozătoare.

5.2. NORME SPECIFICE DE IGIENĂ PENTRU SPATIILE ÎN CARE SE PRELUCREAZĂ PRODUSELE ALIMENTARE

Aspecte ale prelucrării /preparării alimentelor

- Prelucrarea primară a alimentelor (legume, carne, peşte, ouă) se va face numai în spaţii special amenajate (camere de prelucrare primară).
- Materiile prime necesare procesărilor culinare se elibereazǎ din depozite sau după receptia initială în cantitatea necesară pentru o zi.
- Alimentele nu se aduc în bucătărie în ambalajele în care au fost transportate, excepţie făcînd produsele lactate şi de cofetărie. Cutiile de alimente aduse din magazie se şterg cu apă şi detergent, se clătesc, apoi se pun pe masa de lucru.
- Materia primă şi produsele finite se vor prelucra pe mese sau blaturi diferite, marcate vizibil: carne crudă, carne fiartă, peşte crud, peşte fiert, pâine etc.
- Ouăle se vor sparge în recipiente separate şi se vor examina organoleptic.
- Preparatele culinare finite până la servirea lor de către consumatori, vor fi păstrate la o temperatură de minim 60°C – 6 ore (mâncăruri calde) sau la maxim 8°C (preparate reci) – 24 ore.

- Refolosirea ca materie primă a preparatelor culinare finite ori amestecarea tocăturilor de carne crudă cu cele tratate termic nu este permisă.
- În unitățile de alimentație publică /colectivă în care sunt servite grupuri organizate se vor consuma numai mâncăruri pregătite în aceeaşi zi din care se vor păstra probe (în recipiente curate, opărite, acoperite şi etichetate) timp de 48 ore la 4°C în spații frigorifice special destinate acestui scop.
- Mâncărurile gătite şi sosurile rămase nevândute la sfârşitul zilei de lucru se evacuează la rampa de gunoi.
- Grăsimile folosite la prăjirea unui sortiment nu se folosesc pentru prăjirea altui sortiment. - Este interzisă amestecarea mâncărurilor rămase cu altele proaspete, a tocăturilor crude cu cele tratate termic.

5.3. CURATENIA, SPALAREA, DEZINFECTIA IN UNITATILE CU PROFIL ALIMENTAR

Curătenia

Este metoda de decontaminare care asigură îndepărtarea microorganismelor de pe suprafețe, obiecte sau tegumente, odata cu îndepărtarea prafului şi a reziduurilor.

Ustensilele pentru curățenie se păstrează în încăperi speciale, în dulapuri, separat cele pentru spații de producție, respectiv pentru anexe socio-sanitare.

Etape ale curățeniei:

▪ *Curățenia în timpul funcționării unității*

- spălarea imediată a veselei şi a ustensilelor folosite la preparare;
- evacuarea permanentă a deşeurilor acumulate (colectarea deşeurilor se face în pubele cu capac, acționate cu pedală, căptuşite cu saci menajeri de unică folosință).
- personalul care efectuează evacuarea deşeurilor nu va participa la manipularea produsului finit decât după schimbarea halatului şi spălarea corectă a mâinilor;
- curățarea suprafețelor care se murdăresc în timpul lucrului.
- În cursul zilei trebuie să se aibă grijă ca alimentele să fie acoperite şi protejate pentru a fi ferite de insecte, praf etc.

▪ *Curățenia curentă* (la sfârşitul programului de lucru)

– indepărtarea reziduurilor solide, spălarea / dezinfectarea pavimentului, utilajelor, suprafețelor de lucru, aerisire - se face cel puțin o dată pe zi .
- spălarea se face parcurgând etapele: umezirea suprafețelor, spălare cu apă caldă şi detergenți, dezinfectare cu soluție de cloramină sau bromocet 2% şi clătire (cu apă
- operația de curățenie se efectuează dinspre spațiile salubre către cele mai puțin salubre (insalubre), dinspre tavan spre paviment, dinspre încăperile de lucru spre grupurile sanitare şi depozitarea gunoaielor;
- după golirea recipienților de gunoi, aceştia se vor spăla şi se vor dezinfecta;
- evacuarea reziduurilor solide se va efectua în boxe/ bazine/ lăzi amplasate pe platforma de gunoi a unității de unde se vor evacua periodic;

▪ *Curățenia de fond (curățenia generală)* se face periodic, în funcție de specificul unității. Constă în:

- spălarea cu apă caldă şi detergent a pereților placați cu faianță sau vopsiți, a podelelor, meselor, spațiilor frigorifice, utilajelor, obiectelor sanitare etc.
- concomitent se va face o curățenie sistematică a spațiilor exterioare
- în funcție de necesități, după efectuarea curățeniei generale se vor efectua operațiuni de dezinfecție, dezinsecție şi deratizare.
- platforma de gunoi va fi curățată /spălată /dezinfectată periodic;
- operațiunile de întreținere şi igienizare periodică se vor efectua pe baza unui plan

anual, avizat de personalul de specialitate al D.S.P.J. (lunar, saptamânal sau bisăptămânal, în funcție de riscul de contaminare al încăperilor şi de solicitarea lor funcțională).

Produse utilizate în procesul de efectuare a curățeniei

Reguli fundamentale în utilizarea produselor folosite la curătenie:
- folosirea produselor avizate /autorizate de către M.S.;
- respectarea recomandărilor producătorilor specificate pe produs;
- respectarea regulilor de protecție a muncii (mănuşi, echipament impermeabil);
- etichetarea şi închiderea ermetică a recipientelor;
- amestecarea produselor este interzisă existând riscul unor reacții chimice periculoase;
- asigurarea rotației stocurilor pentru a nu depăşi termenul de valabilitate.

Conditii de depozitare a produselor destinate curățeniei:
- încăpere cu paviment şi pereți uşor de curățat, aerisire naturală, iluminat natural/ artificial;
- chiuvetă cu apă potabilă rece şi caldă, săpun, prosop pentru igiena personalului care efectuează curățenia;
- chiuvetă cu apă potabilă pentru dezinfecția şi spălarea ustensilelor de curătenie,
- suport pentru uscarea mănuşilor, mopurilor, periilor;
- pubelă şi saci colectori pentru deşeuri.

Zilnic, după fiecare operațiune de curățenie şi la sfârşitul zilei de lucru ustensilele utilizate se spală, se curăță, se dezinfectează şi se usucă. Personalul care execută operațiunile de curățare şi dezinfecție va purta mănuşi.

Substanțele folosite pentru spălare – curățarea suprafețelor sunt:
- săpunuri şi detergenți pentru îndepărtarea impurităților
- substanțe acide (detartranți) pentru înlăturarea depunerilor minerale de pe suprafețe (calcar);
- substanțe alcaline pentru îndepărtarea depunerulor aderente de grăsime;

Dezinfectia urmăreşte distrugerea, îndepărtarea sau micşorarea numărului de germeni până la limita la care prezența acestora nu mai creează risc de îmbolnăvire prin boli infecto-contagioase. O bună dezinfecție distruge 99 - 99,9 % din bacterii.

Pentru a putea fi folosită ca dezinfectant, o substanță trebuie să îndeplinească următoarele calități:
- să nu fie periculoase la manipulare;
- să nu fie toxică, corozivă;
- să nu modifice culoarea suprafețelor tratate;
- să fie uşor solubila în apă;
- să nu altereze proprietățile organoleptice ale alimentului prin imprumutarea de gust si miros neplacut pentru consumator (să nu aibă mirosuri persistente).
- să se îndepărteze uşor prin clătire.

Substanțele chimice dezinfectante folosite în alimentația publică sunt:

▪ *Clorura de var:* - Solutiile vor avea concentratii de 0,5-2% pentru utilaje, ustensile, pereti, pavimente şi de 2-10% pentru suprafete şi ustensile cu încărcătură microbiană mare. Timp de contact: 5-10 minute.

▪ *Hipocloriții* - se utilizează în concentrații de 5-10 % pentru dezinfecția utilajelor, ustensilelor, meselor, chiuvetelor etc.;
- În sectorul alimentar este utilizat frecvent hipocloritul de sodiu, lichid de culoare galbenă.

▪ *Cloraminele*: se prezintă sub formă de pulbere albă sau tablete;
- se folosesc în solutii de 0,5 – 2%, în functie de destinatia folosirii (dezinfecție ouă 10 minute, concentrații de 1 %).

▪ *Substanțele tensioactive* - Exemple: Bromocetul, Tritonul şi Cetrimidul în

concentratie de 0,2 - 1 % substantă activă.

Dezinsecția și deratizarea

Insectele şi rozătoarele joacă un rol important în determinarea unor afecțiuni umane precum şi în contaminarea alimentelor; ele pot fi vectori dar şi rezervor pentru unele microorganisme patogene şi paraziți.

De exemplu, muştele şi gândacii pot răspândi *Salmonella, Shigella,* virusul hepatitei epidemice; şoarecii şi şobolanii sunt vectori de germeni care produc salmoneloze, leptospiroze, trichineloze.

Măsuri de prevenire

- respectarea condițiilor igienico-sanitare începând cu curățenia şi îndepărtarea reziduurilor solide şi a gunoaielor în întreaga incintă a unității;
- protejarea produselor alimentare astfel încât dăunătorii să nu aibă acces la ele;
- resturile alimentare se vor îndepărta de pe mesele de lucru prin măsuri permanente de curățenie, măturare şi spălare;
- ambalajele goale vor fi evacuate la timp în camere speciale;
- reziduurile solide vor fi puse în recipienți cu capac;
- gurile de aerisire, orificiile de pătrundere a conductelor şi cablurilor vor fi acoperite cu site metalice sau etanşeizate;
- în partea inferioară a uşilor se vor monta armături metalice sau benzi metalice;
- în sezonul cald se vor monta plase cu ochiuri dese la uşile şi ferestrele care se mențin deschise;
- vor fi depistate şi distruse furnicarele;
- se vor aplica benzi lipicioase pentru muşte şi curse pe traseul rozătoarelor.

Măsurile de profilaxie se aplică permanent, de către personalul unității având în vedere că principala caracteristică a insectelor şi rozătoarelor este reprezentată de marea lor capacitate de înmulțire în condiții favorabile oferite de către unitățile cu profil alimentar.

Măsuri de combatere:

▪ Dezinsecția chimică: foloseşte insecticide (distrugerea insectelor) şi raticide (distrugerea rozătoarelor). Se va efectua numai de către personal specializat, în condițiile închiderii funcționării unității).

Controlul eficienței curățeniei se face***:***

- organoleptic: aspect, miros etc.
- Prin teste bacteriologice de salubritate care arată gradul de încărcare cu microbi şi prezența unor indicatori bacterieni ai insalubrității suprafețelor (pe mese de lucru, maşini, echipament de protecție, ustensile, veselă, ambalaje)
- Prin examene chimice care stabilesc calitatea apei de spălare (potabilitate, duritate), concentrația soluției de spălare
- Prin analiza de laborator a contaminării microbiene a aerului etc.

DISCIPLINA 6: CALCUL ECONOMIC ŞI EVIDENŢA OPERATIVĂ ÎN UNITĂŢI DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

1. NUMERE ÎNTREGI ŞI ZECIMALE

1. 1. Numerele zecimale ca fracţii

Notaţia zecimală reprezintă o cale mai scurtă de a scrie anumite tipuri de fracţii şi anume acele fracţii care au numitorii puteri ale lui 10 (de aici şi numele lor de numere zecimale). De ex., considerăm numărul

2.345

Scriind sistematic acest număr obţinem

$$2.345 = \frac{2}{1} + \frac{3}{10} + \frac{4}{100} + \frac{5}{1000}$$

1.2. Transformarea numerelor zecimale în fracţii

Deoarece toţi numitorii sunt puteri ale lui 10, este simplu să găsim cel mai mic numitor comun: el este cea mai mare putere a lui 10 care apare. În acest exemplu, este 1000 şi găsim

$$\begin{aligned} 2.345 &= \frac{2}{1} + \frac{3}{10} + \frac{4}{100} + \frac{5}{1000} \\ &= \frac{2000}{1000} + \frac{300}{1000} + \frac{40}{1000} + \frac{5}{1000} \\ &= \frac{2345}{1000} \end{aligned}$$

Aceasta sugerează o regulă generală de transformare a numerelor zecimale în fracţii:

- **Scriem toate cifrele la numărător, iar la numitor punem numitorul care corespunde ultimei cifre zecimale (sau 1 urmat de câte un 0 pentru fiecare zecimală a numărului)**

În numărul 2.345, ultima zecimală corespunde miimilor, deci vom avea 2345 la numărător şi 1000 la numitor.

Desigur, va trebui să simplificăm fracţia pentru a oţine o fracţie ireductibilă. În acest caz

$$\frac{2345}{1000} = \frac{469}{200}$$

1.3. Transformarea fracţiilor în numere zecimale

Cunoaştem echivalentul zecimal pentru anumite fracţii 'utilitare', de ex: 1/2 = 0.5, 3/4 = 0.75, etc. Dar cum ajungem la aceste numere? Să ne amintim că linia de fracţie indică o împărţire.

- **Pentru a transforma o fracţie într-un număr zecimal, împărţim numărătorul la numitor.**

De exemplu,

$$\frac{5}{7} = 5 \div 7 = 0.7142857\ldots$$

Puteți face împărțirea manual sau cu un calculator.

1.4. Rotunjiri

- Privesc numai cifra din dreapta numărului.
- Cifra ‘5’sau mai mare rotunjeşte în adaos pe când celelalte cifre rotunjesc în lipsă.

Rotunjiri

De ce 5,6,7,8,9 rotunjesc la numărul mai mare? Numărul 3.5 este *exact* la mijlocul distanței dintre 3.0 şi 4.0, aşadar numerele mai mari ca 3.5 sunt mai apropiate de 4.0 decat de 3.0.

Aceste rotunjiri la cel mai apropiat număr,deşi sunt utile în simplificarea unor calcule pot crea probleme atunci când se aplică, de ex., unui mare număr de valori. Închipuiți-vă că aplicăm aceste rotunjiri pentru câteva milioane de numere (de ex. prețurilor unor produse livrate de o fabrică) şi vom constata că 'micile resturi', adunate în suma lor poate fi considerabilă.

Din acest motiv, s-au adoptat reguli auxiliare de rotunjire dar acestea privesc alte domenii, diferite de matematică.

1.5. Aritmetica numerelor zecimale

Cu ajutorul unui calculator nu se pune problema cum efectuăm operații simple cu numere zecimale, dar să vedem cum efectuăm aceste operații fără calculator.

Adunarea şi scăderea

Pentru a aduna sau a scădea două numere zecimale (neperiodice), cea mai simplă metodă este să folosim 'metoda coloanelor'. Pentru aceasta aşezăm numerele unul sub altul aşa încât virgulele să fie una sub alta, completând eventual cu 0 locurile libere.

Exemplu:

5.46 + 11.2

Va fi:

$$\begin{array}{r} 5.46 \\ 11.20 \\ \hline 16.66 \end{array}$$

Înmulțirea

Pentru a înmulți două numere zecimale, puteți folosi metoda utilizată pentru înmulțirea numerelor întregi. Ignorați virgula şi înmulțiți numerele ca numere întregi după care, la rezultat, puneți virgula; rezultatul trebuie să aibă după virgulă un număr de cifre egal cu numărul total de cifre de la partea zecimală a celor două numere. În exemplul următor, primul factor are 2 cifre la partea

zecimală, al doilea are o cifră, deci produsul trebuie să aibă 2+1=3 cifre după virgulă.

$$\begin{array}{r} 3.74 \\ \times 2.3 \\ \hline 1122 \\ +7480 \\ \hline 8.602 \end{array}$$

Împărțirea

Puteți împărți două numere zecimale utilizând tehnica familiară(?) de împărțire a numerelor întregi. Pentru aceasta putem considera împărțirea ca o fracție pe care o amplificăm convenabil aşa încât numitorul să devină număr întreg. De ex.:

$$12.24 \div 3.2$$

reprezintă acelaşi număr cu fracția $\frac{12.24}{3.2}$, care ese echivalentă cu fracția $\frac{122.4}{32}$, obținută prin amplificare cu 10.

Aşadar

$$12.24 \div 3.2 = 122.4 \div 32,$$

care se efectuează după tehnica de împărțire a numerelor întregi, cu precizarea că atunci când ajungem la virgulă, o ducem la cât:

$$\begin{array}{r} 3.825 \\ 32\overline{)122.400} \\ 96 \\ \hline 26.4 \\ 25.6 \\ .80 \\ .64 \\ \hline .16 \\ .16 \\ \hline 0 \end{array}$$

2. SISTEM METRIC. RELAȚIA VOLUM, DENSITATE, MASĂ

2.1. Masa corpurilor

Masa se defineşte drept acea mărime măsurabilă ce determină cantitatea de substanță conținută într-un corp

Kilogram (prescurtat kg) este o unitatea de măsură pentru masă

$$\langle m \rangle_{SI} = 1\ kg$$

1 kg este echivalent cu:

- 1000 grame (g)
- 1 000 000 (miligrame, mg)

- Multiplii kilogramului sunt:
  - 1 q (chintal) = 100 kg
  - 1 t (tonă) = 1000 kg

2.2. Volumul corpurilor

Volumul desemnează proprietatea unui corp de a avea tridimensionalitate, adică întindere de-a lungul a trei axe perpendiculare ce măsoară lungimea, lățimea și respectiv înălțimea sa (toate cele trei dimensiuni fiind, de fapt, lungimi).

Litrul (l) este o unitate de măsură pentru volum.

Un litru are:
- 10 decilitri (dl)
- 100 centilitri (cl)
- 1000 mililitri (ml)

Multiplii litrului sunt:
- decalitrul (are 10 litri)
- hectolitrul (are 100 litri)
- kilolitrul (are 1.000 litri)

Metrul cub (m^3) este o altă unitate de măsură pentru volum.

1 m^3 = 1000 d m^3 = 1 000 000 cm^3

1 l = 1000 cm^3

2.3. Densitatea corpurilor

Densitatea unui corp se definește ca fiind raportul dintre masa, notată cu litera minusculă ***m***), și volumul său, notat cu litera majusculă ***V***).

Ca mărime fizică densitatea este o mărime fizică derivată din mărimile masă și volum. Ea se notează cu litera greacă ρ(rho), iar uneori și cu litera *d*:

Calcul: $$\rho = \frac{m}{V} = m \times V^{-1}$$

Unitate de măsură: *g/ cm^3* sau *kg/ m^3*

3. CALCULE PROCENTUALE CU APLICAȚII ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ

3.1. Calculul valorii energetice a produselor alimentare

Substanțele nutritive din alimente furnizoare de energie sunt glucidele, lipidele şi proteinele. Astfel:
- 1 g de glucide furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal;
- 1 g de lipide furnizează prin ardere în organism 9,3 kcal;
- 1 g de proteine furnizează prin ardere în organism 4,1 kcal.

Se defineşte valoarea energetică a unui aliment ca fiind cantitatea de energie pe care o furnizează organismului 100 g din acel aliment.

Unitatea de măsură pentru energie este caloria sau joulul între care există următoarea relație de transformare:

1000 cal = 1 kcal = 1 Cal = 4180 J =4,18 kJ
Valoarea energetică se calculează cu formula:

*VE = G*4,1 + L*9,3 + P*4,1 (kcal / 100 g)*

unde : G, L, P reprezintă procentele de glucide, lipide respectiv proteine din aliment.

3.2. Exemple de calcul:

1. Să se calculeze valoarea energetică a 100 ml lapte. Se dau : G=4,5%, L=3,5%, P=3,7%.

VE = 4,5*4.1 + 3,5*9,3 + 3,7*4,1 = 66 kcal / 100 ml

2. Să se calculeze valoarea energetică pentru 100 g pâine integrală. Se dau: G=40%, L=1%, P=7%.

VE = 40*4.1 + 1*9,3 + 7*4,1 = 201 kcal / 100 g

3. Să se calculeze aportul caloric pentru un ou crud cu greutate medie (60 g). Se dau : G=1%, 11=3,5%, P=13%.

VE = 1*4.1 + 11*9,3 + 13*4,1 = 154 kcal / 100 g
VE = 60 * 154 / 100 = 92 kcal / bucată
Sau:
Pentru un ou: G=1*60/100=0,6 g glucide/buc.
L=11*60/100=6,6g lipide/buc.
P=13*60/100=7,8g proteine/buc.
VE = 0,6*4,1 + 6,6*9,3 + 7,8*4,1 = 92 kcal / buc.

4. Să se calculeze aportul caloric adus de un mic dejun compus din :

aliment	cantitate	P		G		L	
		%	g	%	g	%	g
Ceai	250 ml	-	-	-	-	-	-
Lămâie	10 g	-	-	6	0,6	-	-
Zahăr	15 g	-	-	100	15	-	-
Unt	10 g	1	0,1	1	0,1	80	8
Brânză de vaci	100 g	17	17	4	4	2	2
Ou	50 g	14	7	1	0,5	12	6
Pâine	50 g	10	5	50	25	2	1
total	-	-	29,1	-	45,2	-	17

VE = 29,1*4,1 + 45,2*4,1 + 17*9,3 = 463 kcal

5. Să se calculeze aportul caloric adus de o salată preparată din: 200 g roşii, 50 g ardei gras, 25 g ceapă, 100 g castraveţi şi 10 ml ulei.

aliment	cantitate	P		G		L	
		%	g	%	g	%	g
Roşii	200 g	1	2	3	6	-	-
Ardei	50 g	1	0,5	3	1,5	-	-
Ceapă	25 g	1	0.25	5	1,25	-	-
Castraveţi	100 g	1	1	2	2	-	-
Ulei	10 ml	-	-	-	-	100	10
total	-	-	3,75	-	10,75	-	10

VE = 3,75*4,1 + 10,75*4,1 + 10*9,3 = 152 kcal

6. Să se calculeze valoarea energetică pentru o bucată (80 g) din prăjitura „Nuferi". Se dă reţeta pentru prepararea a 10 bucăţi.

componente	cantitate	P		L		G	
		%	g	%	g	%	g
Ouă	100 g	14	14	12	12	0,6	0,6
Zahăr	165 g	-	-	-	-	100	165
Făină	50 g	10,8	5,4	0,9	0,4	73,6	36,8
Cacao	15 g	23,4	3,6	20,4	3,3	40,2	6,3
Unt	55 g	8	4,4	80	44	2,5	1,3
Fructe confiate	60 g	0,3	0,2	-	-	75	45
Ciocolată	150 g	6,5	9,7	27,5	41,2	61,6	92,4
Ulei	15 ml	-	-	100	15	-	-
Frişcă	300 g	2,5	7,5	32	96	2,3	6,9
total	-	-	42,5	-	212,2	-	354,3

VE = 42,5*4,1 + 354,3*4,1 + 212,2*9,3 = 3600 kcal / 10 bucăţi
VE/buc = 360 kcal / buc.

4. STRUCTURA PREŢURILOR CU AMĂNUNTUL ÎN ALIMENTAŢIA PUBLICĂ

Preturile preparatelor culinare şi a produselor de cofetarie-patiserie

Preturile preparatelor culinare se calculeaza avand la baza urmatoarele informatii:

- retetele de obtinere a preparatelor / bauturilor;
- cotele de adaos de alimentatie publica.

Stabilirea cotelor de adaos se face tinand cont de cheltuielile unitatii, urmarind acoperirea acestora şi obtinerea unui profit.

Pretul în alimentatia publica se obtine astfel:

A. la pretul de aprovizionare al materiilor prime se adauga cota stabilita de unitate.

Pentru calculul pretului unui preparat se au în vedere urmatoarele informatii:

1. cantiatea de materii prime prevazuta de reteta ce se pondereaza cu pretul de alimentatie, determinandu-se valoarea pentru fiecare materie prima;
2. valorile partiale ale materiilor prime se aduna şi se determina valoarea totala a acestora;
3. se calculeaza pretul pentru o portie prin raportarea valorii totale la numarul de portii luat în calcul;
4. se calculeaza TVA conform metodologiei, prin aplicarea cotei de 19% la valoarea totala.

B. preturile produselor de cofetarie-patiserie – se calculeaza pornind de la urmatoarele informatii:

1. valoarea totale a materiilor prime, obtinuta prin inmultirea cantitatilor din reteta cu preturile;
2. pretul materiilor prime pe unitatea de masura;
3. cota cheltuielilor de fabricatie stabilita de unitate la pretul materiilor prime, obtinandu-se costul de productie;
4. cota de beneficiu (adaugata), obtinandu-se pretul de productie;
5. cota de adaos comercial;
6. taxa pe valoarea adaugata.

Nota: pentru efectuarea calculelor se efectueaza transformarea cotelor de adaos în cote de rabat şi invers dupa urmatoarele formule:

a. pentru transformarea cotei de adaos (CA) în cota de rabat (CR):

$$CR = \frac{100xCA}{100 + CA}$$

b. pentru transformarea cotei de rabat (CR) în cota de adaos (CA):

$$CA = \frac{100xCR}{100 - CR}$$

Exemplu: prin transformarea CA de 25% rezulta un rabat de 20%, astfel:

$$CR = \frac{100x25}{100 + 25}$$

$$20 = \frac{2500}{125}$$

- din transformarea cotei de rabat (CR) de 20% în cota de adaos (CA) rezulta 25%, astfel:

$$CA = \frac{100X20}{100 - 20}$$

$$25 = \frac{2000}{80}$$

5. EVIDENȚA OPERATIVĂ ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

5.1. Notiuni introductive privind documentele de evidenta operativa

Documentele de evidenta operativa sunt acte scrise , intocmite pentru operatiile economice sau financiare la locul si momentul efectuarii lor , cu scopul de a dovedii existenta acestor operatii .

Documentele sunt importante pentru ca ;
- reprezinta baza pentru efectuarea documentelor contabile ;
- efectuarea controlului economic si financiar pentru apararea patrimoniului ;
- mijloc de proba in justitie ;
- ajuta la intocmirea unor documente ce se inregistreaza in contabilitate ;

Documentele de evidenta contin doua tipuri de elemente :
- elemente commune ;
- elemente specifice ;

Elementele comune cuprind :
- denumirea documentului ;
- antetul;
- continutul operatiei ;
- semnaturile ;
- stampila ;

Elementele specifice – difera si se completeaza in functie de natura operatiei economice sau financiare .

Structura documentelor de evidenta poate fi :
- de fond ;
- de forma ;

5.2. Documente de evidență operativă

Documente de evidenta operativa utilizate in unitatile de turism sunt :
- aviz de insotire a marfii;
- factura ;
- chitanta ;
- fisa de magazie ;
- nota de plata ;
- bon de consum ;
- monetar;
- raport de gestiune ;
- diagrama locurilor libere si ocupate ;
- comenzi de rezervare ;
- borderou de predare ;
- declaratie de inventar ;

Documente de evidenta operativa utilizate in unitatile de alimentatie publica pot fi :
- aviz de insotire a marfii;
- factura ;
- chitanta ;
- fisa de magazie ;
- nota de plata ;
- registrul stocuirlor ;
- bon de consum ;
- nota de comanda ;
- borderou ;
- planul productiei culinare ;
- bon de predare, restituire ;
- retetar ;
- bonuride marcaj ;
- raport de gestiune ;
- centralizatorul vanzarilor zilnice ;
- bonul de serviciu ;
- nota de receptie si constatare de diferente ;
- raport zilnic de gestiune ;

- monetar;
- declaratie de inventar ;

Dupa regimul de tiparire si utilizare, documentele de evidenta operativa sunt:
- documente cu regim special ;
- documente fara regim special ;
- documente cu reglementari exprese .

Documente cu regim special :
- aviz de insotire a marfii;
- factura;
- chitanta ;

Documente fara regim special ;
- nota de receptie ;
- bon de consum ;
- fisa de magazie ;
- monetarul ;
- nota de plata ;
- declaratia de inventar ;

Avizul de insotire al marfii –acest document se intocmeste manual sau cu ajutorul tehnici de calcul , in 3 exemplare , de catre compartimentul desfacere atunci cand din motive obiective nu se poate intocmi factura .
Factura – se intocmeste manual sau cu ajutorul tehnicii de calcul in 3 exemplare la livrarea produselor , prestarii lucrarilor sau serviciilor de catre compartimentul desfacere in baza avizului de insotire a marfii sau a altor documente similare .
Chitanta -se intocmeste in doua exemplare de catre casier , care semneaza de primirea sumei respective , se inregistreaza in registrul de casa si contabilitate .Se arhiveaza la compartimentul financiar contabil.
Fisa de magazie – acest document se intocmeste pentru fiecare material ,intru-un exemplar de catre copartimentul financiar contabil.
Bonul de predare ,transfer, restiutire – acest document se intocmeste in doua exemplare atat in cazul utilizarii ca bon de predare cat si ca bon de transfer intre doua unitati aflate in incinta acceleiasi unitati .
Monetarul – se intocmeste in doua exemplare, predand monetarul si Monetarul casierului central , este un document cu regim special .
Nota de plată – pe baza consumației, ospătarul emite nota de plată, care serveste decontării în numerar sau prin alte mijloace (file CEC, card). Pentru decontarea prin virament este necesară întocmirea facturii. Notele de plată se centralizează la sfârşitul zilei în borderoul notelor de plată.
Bonul de consum – serveşte ca document de eliberare din magazie pentru consum a unui singur aliment, respectiv a mai multor alimente, după caz. Este un document justificativ de scădere din gestiune cu elimentele eliberate, document justificativ de înregistrare în evidența magaziei şi în contabilitate.
Declatația de inventar – este un document tipizat care se utilizează în momentul efectuării inventarierii mărfurilor.
Nota de recepție şi constatare de diferențe- se întocmeşte la locul de depozitare sau la unitatea cu amănuntul, pe măsura efectuării recepției. Este un document justificativ pentru intrarea în gestiune şi înregistrarea în contabilitate.

5.3. Selectarea ,completarea si interpretarea **documentelor de evidenta operativa in unitatile de turism alimentatie** se face în funcție de următoarele criterii:

- selectarea documentelor de evidenta operativa in functie de operatiile economico –financiare din unitatile de alimentatie ;
- selectarea documentelor de evidenta operativa in functie de operatiile economico financiare din unitatile de turism ;
- completarea si interpretarea documentelor de evidenta operativa din unitatile din turism si alimentatie ;

Selectarea documentelor de evidenta operativa in functie de operatiile economico financiare din:
-restaurant ;
- bar de zi si bar de noapte ;
- laborator;
-cofetarie ;

Restaurant :- bucataria restaurantului- gestionarul intocmeste zilnic planul productiei culinare , document cantitativ care exprima stacul de preparate culinare .Materiile prime se procura de la:

- depozitul de materii prime – bon de predare primire transfer ,restituire;
- direct de la furnizor – factura , aviz de insotire a marfii;
- piata agro-alimentara – borderou de achizitii;
- bon de consum –raport de gestiune –retetar- proces verbal de transformare;

Barul restaurantului :

- se aprovizioneaza dela depozit cu bon de predare ,transfer, restituire ;
- se intocmeste fisa de evidenta a stocurilor ;
- dupa preluarea comenzilor ospatarii le transmit la bar sau bucatarie;
- se intocmesc bonuri de marcaj care cuprind : numele ospatarului, sectia ,felul,cantitatea si valoarea la pretul de categorie al localului respectiv ;
- incasarea banilor pentru marfurile vandute se face pe baza notei de plata ;
- la sfarsitul programului fiecare ospatar centralizeaza datele din bonurile de marcaj si notele de plata in borderoul de incasari si plati;
- in cazul vanzarii cu incasare in numerar , aceasta se depune la casieria centrala pe baza de monetar;

Room service – se intocmesc :

- bonuri de marcaj ;
- note de plata sau bon de serviciu ;

Bar de zi si bar de noapte :

- bon de predare ,transfer ,restituire ;
- raportul de gestiune ;
- bonuri de marcaj ;
- nota de plata ;
- centralizatorul vanzarilor zilnice ;
- la sfarsitul programului – raport de gestiune – fisa de stocuri

Completarea si interpretarea documentelor de evidenta operativa :
Intocmirea documentelor
- manual : - clar ;
  - citet;
  - fara stersaturi ;

- fara spatii libere ;
- echipamente informatice – respectarea continutului de informatii prevazut in informatiile tipizate .

5.4. Documente care atestă calitatea mărfurilor alimentare
Sunt documente care însoţesc mărfurile alimentare, completate de către producător şi care conţin informaţii privind calităţile organoleptice, fizico-chimice, biologice şi microbiologice ale mărfurilor, determinate prin analize de laborator, în conformitate cu standardele în vigoare.
- buletinul de analiză
- certificatul de calitate
- declaratia de conformitate
- certificatul sanitar-veterinar

5.5. Verificarea documentelor – are ca obiective respectarea regulilor de intocmire, corectitudinea si realitatea datelor inscrise in documente.
Verificarea se face sub trei aspecte:
1.Verificarea formei documentului :
- daca s-au utilizat formularele corespunzatoare ;
- daca s-au completat respectand toate regulile ;
-daca s-a semnat documentul de persoanele autorizate ;
-daca au avut loc stersaturi sau corectari fara a fi certificate .
2.Verificarea de fond a documentului – se refera la realitatea .necesitatea , oportunitatea si legalitatea operatiilor economice consemnate in document.
3.Verificarea calculelor aritmetice – consta in controlul preluarii corecte in documente a datelor cifrice si a efectuarii corecte a calculelor .
Controlul documentelor :
- control preventiv ;
- control concomitent ;
- control posterior ;

Corectarea documentelor in cazul intocmirii manuale :
- regula generala – se taie (se bareaza) cu o linie peste textul sau cifra corectata .corecturile se confirma prin semnatura persoanei (persoanelor)care le-au efectuat;
- corectarea documentului in care se consemneaza operatii de predare primire a valorilor materiale se face dupa regula generala insa este necesara validarea corecturii prin semnatura primitorului si predatorului.

Corectarea documentului in care se consemneaza operatii banesti , nu se face dupa regula generala .In acest caz se anuleaza tot documentul intocmit gresit si se procedeaza apoi la intocmirea unui nou document .Documentul gresit ramane in continuare in la carnet si nu se detaseaza.

5.7. Anexe – documente de evidență operativă

A.1. Aviz de însoțire a mărfii

Furnizor	Cumpărător
Furnizor *SC MOVA SRL*	Cumpărător *SC CLARUS SRL*
(denumirea, formă juridică)	(denumirea, formă juridică)
Nr. de înmatriculare în	Nr. de înmatriculare în
Registrul Comerțului/anul *J12/2514/92*	Registrul Comerțului/anul *J12/5899/94*
Nr. de înregistrare fiscală *R5869595*	Nr. de înregistrare fiscală *R5953539*
Sediul (localitatea str. nr.)	Sediul (localitatea, str., nr.)
CLUJ-NAPOCA, str. Mărășești nr. 9	*ALBA IULIA, str. Mioriței, nr. 15*
Județul *CLUJ*	Județul *ALBA*
Contul *2511000052521636*	Contul *2511.1-130.1*
Banca *TRANSILVANIA*	Banca *BCR ALBA*

AVIZ DE ÎNSOȚIRE A MĂRFII

Nr. *006458*
Data *14.04.2007*

Nr. Crt.	SPECIFICAȚIA (produse, ambalaje etc.)	U.M.	Cantitatea livrată	Prețul unitar (fără TVA) -lei-	Valoare -lei-
0	1	2	3	4	5
1	Apă DORNA	Bax	1.000	5	5000
2	Suc de portocale	Nav.	200	7	1400
3	Apă minerală ZIZIN	Sticle	1.000	1	1000
Semnătura și ștampila furnizorului	Data privind expediția Numele delegatului *POP IOAN* Buletin/carte de identitate Seria *BX* Nr. *625397* eliberat/ă *Poliția Alba* Mijlocul de transport *auto* nr. *AB02GJS* Expedierea s-a efectuat în prezența noastră la data de *14.06.2007* ora *10* Semnăturile			TOTAL	7400

NOTĂ DE RECEPȚIE ȘI CONSTATARE DE DIFERENȚE

UNITATEA [illegible]

Număr document	Data Z	Data L	Data A	Cod furnizor	Cod primitor	Nr. contract / Comanda	Nr. Factură (Aviz I.M.)	Cont creditor	Nr. Pag.
27	06	03	01	–	–	63	92	–	–

Subsemnații, membri ai comisiei de recepție, am procedat la recepționarea mărfurilor furnizate de [illegible] cu vagonul / auto nr. [illegible] documente însoțitoare FACTURĂ FISCALĂ constatându-se următoarele: [illegible]

Nr. crt.	Denumirea mărfurilor, ambalajelor și materialelor din dezmembrare	U.M.	Cantitate livrată	Cantitate primită (recepționată)	Preț unitar furnizor	Valoare 5 x 3	T.V.A. deductibil %	Total factură furnizor	Adaos comercial	T.V.A. la adaos comercial	Valoare la preț magazin: Preț unitar	Valoare la preț magazin: TOTAL
01	[illegible]	Kg	1	1	3,8	3,8	0,72	4,52	1,15	0,21	1,35	5,87
02	[illegible]	buc.	1	1	3,7	3,7	3,64	11,3	2,31	0,44	0,11	15,26
03	[illegible]	buc.	1	1	3,00	3,00	0,57	3,57	0,30	0,17	1,07	4,64
04	[illegible]	buc.	1	1	3,8	3,8	0,72	4,52	1,14	0,21	1,35	5,87
05	[illegible]	buc.	3	3	0,5	1,5	0,24	1,74	0,15	0,10	0,17	1,31
06	[illegible]	buc.	3	3	1,2	3,6	0,41	4,27	0,56	0,06	0,42	4,70
07	[illegible]	buc.	3	3	4,7	14,3	2,35	17,13	1,45	0,22	1,37	18,24
	TOTAL:						9,34	47,25	3,45	4,38		56,03

COMISIA DE RECEPȚIE: Numele și prenumele	Semnătura	PRIMIT ÎN GESTIUNE: Data	Semnătura
[illegible]	[illegible]	06.03.2001	[illegible]
[illegible]	[illegible]	06.03.2001	[illegible]

*) Preț. cu amănuntul = (Preț. furnizor + Cota de adaos comercial) x T.V.A.

A.3. Factură fiscală

Furnizor SC ALFA SRL
Nr. înmatriculare la oficiul
Registrului Comerțului/anul:
J40/281/2005
Nr. de înreg. fiscală: R358462
Sediul (localitate, str., nr.) Sibiu,
str. Verde nr. 2, Județul Sibiu
Contul 2511.1.1-3377
Banca BCR

Cumpărător SC ANA SRL
Nr. înmatriculare la oficiul
Registrului Comerțului/anul:
J40/547/2005
Nr. de înreg. fiscală: R246581
Sediul (loc., str., nr.) Sibiu,
str. Apei, nr. 4, Județul Sibiu
Contul 2511.1.1-2276
Banca BCR

FACTURA FISCALĂ
Nr. 002657
Data 15.05.2007

Nr. crt.	Denumirea produselor sau a serviciilor	U.M.	Cantitatea	Preț unitar (fără T.V.A.) -lei-	Valoarea -lei-	Valoarea T.V.A. -lei-
0	1	2	3	4	5	6
1	Zahăr	kg	20	3	60	11,40
Semnătura și ștampila furnizorului	Date privind expediția Numele delegatului Radu Ioan Buletin Seria AX Nr. 142650 Eliberat pol. Sibiu Mijlocul de transport auto nr. SB 05 HFN Expedierea s-a făcut în prezența noastră la data de 15.11.2005 Semnăturile			TOTAL Din care: Accize	60	11,40
				Semnătura de primire	Total de plată 71.40	

A.4. Chitanță

Furnizor : Olimp – Turism Service
Nr. înmatriculare la Oficiul Registrului Comerțului J13/3003/ 2005
Cod Unic de Înregistrare(C.U.I.)10214077
Atribut fiscal(A.F.): R 3420140 Seria A F Nr. 00125420
Sediul Social(localitatea, str, nr.) Mangalia, Str. Calipso nr. 45
Județul: Constanța
Contul: Ro88 BRDE1255SV1432582
Banca: BRD filiala Mangalia
Capital social: 5 000 lei

CHITANȚA NR. 00125420
Data: 15 mai 2007

Am primit de la ….. Munteanu Viorica
Adresa … Mangalia, str. Rozelor Nr. 22, Bl. a7, Ap.21
Suma de 120 lei adică unasutădouăzecilei
Reprezentând cv. cazare o persoană 15/16 mai 2007

Casier,

A.5. Fişă de magazie

SC BETA SRL (Unitatea)		FIŞA DE MAGAZIE				Pagina 1
Magazia 1	Materialul (produsul), sortimentul, calitate, marca, profil, dimensiune OREZ					
Cod	U/M: kg		Preţ unitar: 2,5			

Document			Intrări	Ieşiri	Stoc	Data şi semnătura de control
Data	Număr	Fel				
					30	
29.05.2007	261457	Factură fiscală	20		60	29.05.2007

A.8. Bon de consum

UNITATEA SC SONIA SA	Produs, lucrare (comanda)	BON DE CONSUM (COLECTIV)

Data eliberării			Cod predător	Cod primitor	Nr. comandă Cod produs
Ziua	Luna	Anul			
13	04	2007			

DENUMIREA MATERIALULUI (inclusiv sort, marcă, profil, dimensiune)	Cont		Cantitate necesară	Cod	U/M	Cantitate eliberată	Preț unitar	Valoare
	Debit	Credit						
Ulei Floriol	6012	3012	30		litri	30	4	120

Data și semnătura	Șef compartiment	Gestionar	Primitor
13.04.2007 Pop Vlad	Rusu Ioan	Opriș Vasile	Raț Dinu

A.9. Registrul stocurilor

REGISTRUL STOCURILOR

(pag. din stânga)

Nr. crt.	Materialul (produsul), sort, calitate, marcă, profil, dimensiune	COD	U/M	Preț unitar	1 Ianuarie		31 Ianuarie		28 Februarie		31 Martie		30 Aprilie	
					Cant	Val	Cant	Val	Cant	Val	Cant	Val	Cant	Val
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Oțet		st.	1	100	100	120	120	20	20	-	-		
2	Zahăr		kg	2	-	-	-	-	-	-				
3														
...														
35														
36														

Întocmit, Verificat,

14-3-11 A3 t2

(pag. din dreapta)

Nr. crt.	31 Mai		30 Iunie		31 Iulie		31 August		30 Septembrie		31 Octombrie		30 Noiembrie		31 Decembrie		Nr. crt.
	Cant	Val.	Cant	Val.	Cant	Val.	Cant	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	Cant.	Val.	
	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1							100	100									
2			80	160	-	-	40	80									
3																	

RAPORT DE GESTIUNE ZILNIC
Data 11 mai 2007

Nr. crt.	Nr. document	Explicații	Valoare	
			Mărfuri	Ambalaje
INTRĂRI		SOLD PRECEDENT	576	60
1	158034	Furnizor SC DANA SRL	914	
2	686583	Furnizor SC LAUR SRL	252	20
TOTAL INTRĂRI+SOLD			1 742	80
VÂNZĂRI+IEȘIRI				
1	355325	Încasări din vânzări cu amănuntul	673	
2	552033	Încasări din vânzări cu amănuntul	471	
3	221680	Restituire de ambalaj		50
TOTAL VÂNZĂRI+IEȘIRI			1 144	50
SOLD LA SFÂRȘITUL ZILEI			598	30

BENEFICIAR: SELGROS PANTELIMON
Nr. Facură: 644079007791

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

Noi, S.C. DOBROGEA S.A. CONSTANŢA
(denumirea completă a persoanei juridice)

STR. CELULOZEI NR. 1 CONSTANŢA, Tel.: 0241/674149, Fax: 0241/639944
(sediul)

Cu nr. înmatriculare la Registrul Comerţului J13 / 551 / 1991, declarăm pe propria răspundere, că produsul / serviciul:

.... Corespunzător ....

CONFORM ANEXA

....

(denumirea, tipul sau modelul, numărul lotului, al şarjei sau al seriei, eventual sursele şi numărul de exemplare) la care se referă această declaraţie este în conformitate cu:

.... B.A. Food / 1-668 Food 02/1-601 Făină, Pâine - 671 ....

ANEXA

....

(Titlul şi / sau numărul şi data publicării documentaţiilor tehnic (e) normativ(e))

....

Constanţa
Moară Grâu

....

Data:
19.03.2004

(locul şi data emiterii)



(numele, prenumele şi semnătura sau marcajul echivalent al persoanei autorizate)

FIŞĂ DE CALITATE

Denumire produs	CAŞCAVAL HOCHLAND	
Caracteristici organoleptice	Descrierea caracteristicilor	Constatări
MIROS	SPECIFIC, FĂRĂ MIROS STRĂIN	CORESPUND
GUST	SPECIFIC LAPTELUI DE VACĂ FĂRĂ IMPURITĂŢI ŞI GUST STRĂIN	CORESPUND
ASPECT	LA FELIERE NU ARE GOLURI DE AER	CORESPUND
CULOARE	ALB-GĂLBUI	CORESPUND
Producător - denumire	HOCHLAND ROMÂNIA SRL	
Producător - adresă	FABRICA SOVATA, STR PRAIDULUI, NR 133, COD 545500, SOVATA, JUDEŢUL MUREŞ	
Condiţii de păstrare	A SE PĂSTRA LA +2°C .... +20°C	
Termen de valabilitate	EXPIRĂ LA DATA DE 09.03.2009	
Ambalaj	AMBALAJ INTEGRU, NEPĂTAT, NEDETERIORAT. PRODUSUL ESTE AMBALAT ÎN FOLIE CONTRACTIBILĂ	